

WASABI

Les restaurants japonais quartier par quartier

www.wasabi.fr

EUROPE

WEEK-END NIPPON
À ATHÈNES

OPÉRATION "SUSHI SOLIDAIRE"

LES CHEFS FRANÇAIS SE
MOBILISENT POUR LE JAPON

Fukushima

AUCUN RISQUE POUR LES SUSHI

dossier



Tél : 01 46 47 44 39

Fax : 01 46 47 44 74

www.foodex.fr

Importateur de produits alimentaires japonais

Sho Chiku Bai Sake - Shirakabe Gura - <Kimoto Junmai>



Brassé avec le riz de haute qualité Gohyaku-mangoku poli à 70% et l'eau renommée de la rivière Miya-mizu, ce Saké est fabriqué selon le très traditionnel procédé Kimoto.

Appréciez ce grand saké aux saveurs complexes, ce subtil arôme de melon, et cette agréable petite touche acide.



日本古来の伝統製法、生酛造り。
米の旨みを引き出した、
まろやかでやわらかい味わい。

Foodex vous propose toute la gamme des boissons alcoolisées japonaises

SAKE SHOCHU LIQUEURS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Sushi solidaires

Lorsque le séisme, puis le tsunami, ont frappé le Japon, le 11 mars dernier, notre numéro de printemps était déjà sous presse, trop tard pour ne serait-ce qu'évoquer la catastrophe dans nos colonnes.

Dans les jours qui ont suivi, comme tous ceux qui connaissent et aiment ce pays, nous avons vécu au rythme des bulletins d'information rapportant heure par heure l'évolution de la situation à Fukushima. Le comportement incroyablement calme et digne des Japonais nous a profondément impressionnés.

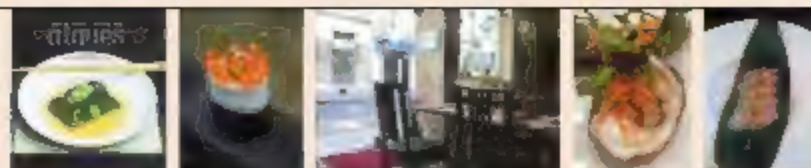
Face à un tel drame, la gastronomie japonaise, thème principal de notre magazine, peut sembler une préoccupation bien dérisoire. Nous nous sommes néanmoins demandé de quelle façon nous pourrions, à notre modeste niveau, être utiles au Japon. Nous avons choisi d'agir dans deux directions. Tout d'abord, il nous a semblé important de rassurer les amateurs de sushi en consacrant le dossier de ce numéro aux conséquences sanitaires réelles de l'accident de Fukushima. Nous avons passé au crible tous les ingrédients qui entrent dans la composition des plats à base de poisson cru et, au terme d'une enquête minutieuse, notre conclusion est qu'il n'y a absolument aucun risque à manger japonais. Il faut savoir, en effet, que 90% des ingrédients qui composent nos assiettes de sushi ne viennent pas du Japon et que les 10% restants font l'objet de contrôles extrêmement stricts.

Notre seconde initiative a consisté à demander à plusieurs grands chefs français d'imaginer un sushi original comme celui d'Eric Briffard (Le Cinq) qui figure sur la couverture de ce numéro. Toutes leurs créations seront réunies dans un livre intitulé Sushi Solidaire que nous publierons cet automne (voir p. 5). Tous les bénéfices de cet ouvrage iront à une association de pêcheurs victimes du tsunami.

Vous pouvez, vous aussi, aider les Japonais en continuant de manger des sushi ou, mieux encore, en visitant le Japon cet été. Non seulement vous bénéficierez de prix très bas mais votre présence, soyez-en sûr, touchera les Japonais au cœur.

- COUVERTURE : CRÉATION D'ERIC BRIFFARD POUR WASABI
- RÉDACTION : AIBA KIYOSHI, LÉONOR GRASER, TINKA KEMPTNER, CATHERINE LEMAÎTRE, GUILLAUME LOIRET, PATRICK MANASSON, RAPHAËLE MARCADAL, BRIGITTE PERRIN, JEAN-LUC TOULA-BREYSSE.
- CONSEILLERS ÉDITORIAUX : HIGASHIUCHI TOSHIMASA, DR KATHY BONAN (NUTRITION)
- CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE MORILLON
- PUBLICITÉ : 01 42 08 50 47
- IMPRESSION : Groupe-Morault
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK DUVAL

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : Info@wasabi.fr
SITES INTERNET : www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com
ISSN : 1767-8142



P.4-13 WASACTUS nouveaux lieux, nouvelles tendances

RESTAURANTS : Paris : Kei, l'Arc, Le Bistral, Yuzu, Qui plume la lune, Lengué. Nice : Ma Yucca et Les deux canailles. **LIVRES** : Cuisine japonaise, Sushi fusion, La cuisine japonaise de Kimiko, Mes petites recettes aux algues.

P.14 INTERVIEW

Takashi Sugimoto :

"Une sushiya n'a pas besoin d'être décorée"



P.15 RECETTE

Coïlin d'Alaska au vinaigre doux

P.18-25 WASA-DOSSIER

Y a-t-il un risque pour les sushi ?

Nous avons passé au crible tous les ingrédients utilisés par les restaurants japonais



P.24

WEEK-EN NIPPON À ATHÈNES

La capitale grecque est certes un peu en retard en matière de restaurants japonais mais elle accueille l'un des plus beaux Nobu du monde

P.30 CARNET D'ADRESSES

Cuisine japonaise

Ce très bel ouvrage paru en octobre dernier propose de découvrir non seulement la cuisine mais aussi la culture et l'esthétique japonaises autour de trois chefs d'exception Yoshihiro Murata (célèbre 3 étoiles de Kyoto), Akikazu Fujiguchi et Koji Ueshima. Entre quelques chapitres consacrés aux intérieurs japonais ou à la poterie, sont présentées des recettes qui allient beauté et originalité : Laitance de morue vapeur servie dans un yuzu (Murata), gelée de tortue d'eau douce au gingembre et poireau (Fujiguchi), ou encore mille-feuille de crabe et de choux de Bruxelles à



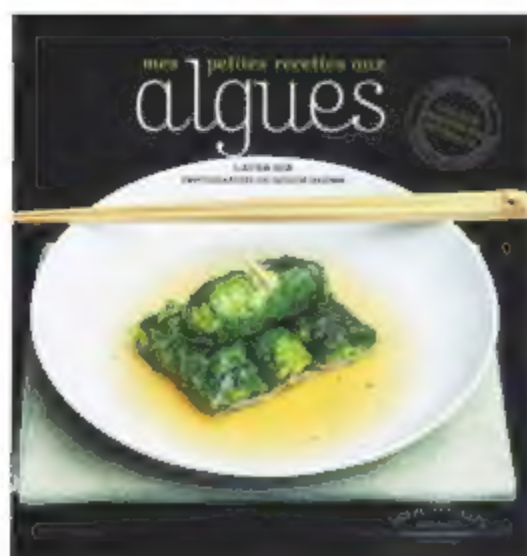
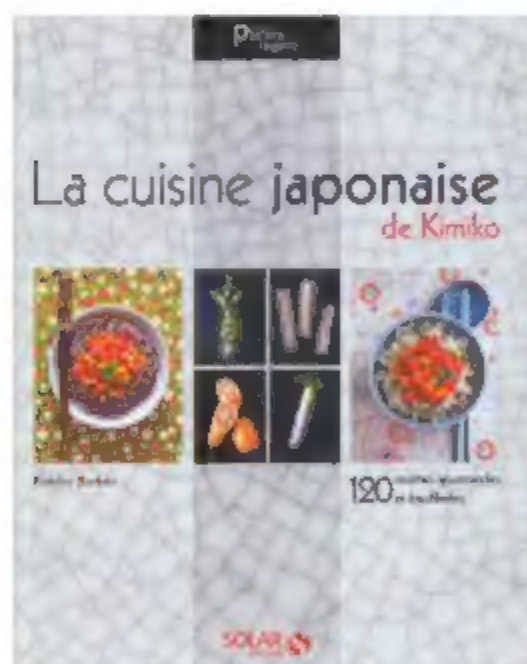
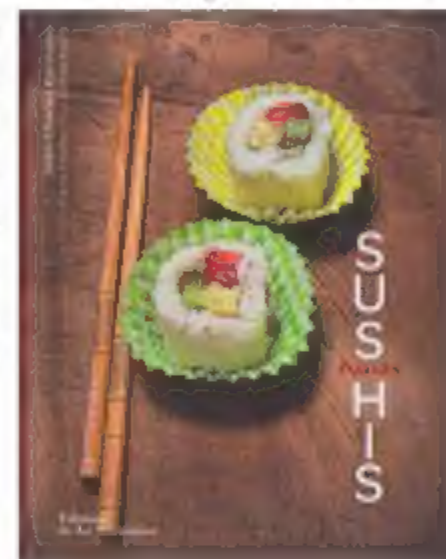
l'huile de colombo (Ueshima). Un livre à offrir à vos amis esthètes ET gourmets.

Cuisine japonaise d'Anne Tallec et Jean-Pierre Duval, ed. Romain ET gourmets.
Pages. 160 p. 24, 50 €.

Sushis Fusion

Le sushi, nous dit implicitement Jean-Charles Karman, chef de cuisine française traditionnelle, n'appartient plus aux seuls Japonais. Chacun peut s'emparer de la technique de base -une boulette de riz vinaigré- pour l'accommoder à sa façon. Sushi au camembert, maki au chou vert ou « couscous » et même « maki blanquette »... Une fois qu'on a admis le principe, il suffit, comme dit l'auteur, de « laisser parler son imagination ». Les plus étonnants sont sans doute les « sushi sucrés » destinés aux enfants comme le nigiri « nutella -banane », le maki « tagada » ou le nigiri « barbe à papa »...

Sushi Fusion, Ed. La Martinière.
120 p. 15 €.



La Cuisine japonaise de Kimiko et Mes petites recettes aux algues

L'une, 100% japonaise, vit au Royaume-Uni depuis près de 40 ans, l'autre, à moitié française par son père, habite dans le Vercors. Leur point commun : une passion pour la cuisine japonaise et un même désir de mettre celle-ci à la portée des Occidentaux en proposant des recettes familiales réalisées avec des ingrédients faciles à trouver en Europe. Kimiko Barber a divisé son livre en petits chapitres qui recouvrent différents moments de la journée : déjeuners sur le pouce, dîners légers, plats pour calmer les petits creux... avec, toujours, le souci d'une cuisine équilibrée et rapide à préparer. Ainsi, un trait de shoyu, une pointe d'umeboshi (prune salée) quelques dés de tofu ou une cuillerée de miso suffisent à « japoniser » un plat : soupe miso au poireau et au navet, salade de calmars au vinaigre de soja, lentilles chaudes, tofu et épinards... La liste des ingrédients de base, au début du livre, permet au lecteur de faire ses courses en sa-

chant comment utiliser les produits japonais. Les belles images de Jean Cazals, photographe culinaire français installé à Londres, donnent envie d'essayer toutes les recettes ! Après avoir publié Ma petite cuisine japonaise en 2009, Laure Kié s'est concentrée cette fois sur les algues car celles-ci permettent, selon elle, de préparer une cuisine « à la fois saine et d'une étonnante variété gustative ». Et de fait, l'ajout d'algues nori, kombu, wakame ou hijiki transforme le plat le plus banal en véritable fête du palais. Pourquoi ne pas essayer dès demain le taboulé aux algues ou les « lasagnes de la mer » ? On trouvera dans ce livre de nombreuses variations autour des pâtes (notamment de sarrasin), du poisson et des légumes.

La Cuisine japonaise de Kimiko, ed. Solar. 176 p. 17, 90 €.
Mes petites recettes aux algues, ed. Marabout. 74 p. 7, 90 €.

TSUNAMI

Opération « Sushi solidaire »

WASABI A DEMANDÉ À 30 CHEFS FRANÇAIS D'IMAGINER UN SUSHI ORIGINAL.

UNE FAÇON D'EXPRIMER LEUR SOLIDARITÉ AVEC LES VICTIMES DU TSUNAMI



3 mois après le tsunami qui a frappé la région de Sendaï, la situation des sinistrés reste dramatique. Près de 140 000 personnes vivent toujours dans des abris provisoires en attendant une hypothétique reconstruction de leur maison tandis que 660 000 foyers sont encore privés d'eau...

Ceux qui n'ont pas tout perdu dans la catastrophe survivent à peine dans une région dont l'économie est totalement dévastée -et probablement pour plusieurs années- par l'accident nucléaire de Fukushima. C'est notamment le cas des pêcheurs qui, du jour au lendemain, se sont retrouvés privés de toute ressource.

Pour leur témoigner notre soutien, nous avons décidé, à Wasabi, de publier à l'automne un livre de recettes intitulé « Sushi solidaire » dont les bénéfices seront versés à JF Zengyoren, une association qui regroupe 390 000 pêcheurs et a mis en place un système d'aide aux pêcheurs de Fukushima. Nous avons demandé à 30 grands chefs français de créer chacun un sushi ou un maki original et d'en donner la recette. Guy Martin, Eric Briffard, Thierry

Christian Le Squer (Le Doyen) et son maki aux rillettes de maquereau.



Marx, Pierre Gagnaire, Michel Troisgros, Hélène Darroze, Alain Senderens, Alain Passard... et beaucoup d'autres grands chefs internationalement reconnus ont immédiatement répondu à notre appel et nous tenons à les en remercier très chaleureusement. Tous connaissent bien le Japon où certains y sont allés des dizaines de fois car ce pays est, pour la majorité d'entre eux, une source d'inspiration permanente. Au-delà de l'argent que nous pourrions récolter grâce à la vente du livre, il nous a semblé important, en y associant les plus grands noms de la cuisine française, de dire notre profond attachement au Japon et à ses habitants et la confiance que nous avons dans leur capacité à se redresser. Nous voulons aussi, grâce à cet hommage culinaire, remercier les Japonais pour la formidable leçon de dignité qu'ils viennent de nous donner. ■

LA RÉDACTION DE WASABI



Guy Martin (Le Grand Véfou) et son maki sésame-foie gras

Thierry Marx (Le Mandarin International) et son maki inversé au poulet et sésame.

BON DE COMMANDE

Je souhaite commander l'ouvrage « Sushi Solidaire ».

J'ai bien noté que je recevrai le livre par la poste dès sa sortie prévue fin octobre 2011.

Nom, prénom.....

Adresse.....

Tel..... Mail.....

☐ Je joins un chèque de 25 euros à l'ordre de Théma Press

Adressez votre chèque et ce bon de commande à :
Wasabi, 40 rue de Mouzaïa Paris 75019.

KEI

Le raffinement nippon au service de la haute gastronomie française

Cela fait déjà quelques mois que le buzz autour de cette nouvelle adresse franco-japonaise nous incitait à aller tester les talents de Kei Kobayashi, jeune chef de 33 ans qui a fait ses classes chez Ducasse, au Plaza Athénée, avant de reprendre le restaurant de Gérard Besson parti en retraite. La salle, dans les tons gris, se protège de la rue par une sorte de moucharabieh géant collé sur les immenses baies vitrées. Du coup, la lumière du jour y est très agréablement tamisée à l'heure du déjeuner. Cette impression de grande douceur est relayée par un personnel extrêmement prévenant et prompt à expliquer chaque

plat, chaque vin, avec force détails.

Nous avons voulu, pour commencer, tester la formule du midi qui se décline en 4 ou 5 plats (38 et 48 euros), le plat supplémentaire étant du poisson.

L'amuse-bouche, qui, comme chacun sait, est un peu la signature des chefs, se présente sous la forme amusante de deux mini cornets de mousse de chou-fleur à la gelée de crustacés et de caviar. L'impression laissée en bouche est si puissante qu'on regrette immédiatement de les avoir avalés sans prendre le temps d'analyser tous les goûts qui le composent. D'ailleurs, le premier plat, un foie gras mi-cuit à la gelée de pomme verte, vient vite vous faire oublier vos regrets. Cette fois, vous vous promettez de mettre toutes vos papilles en éveil et même, avant de le goûter, d'en admirer le plus longtemps possible la beauté picturale : les lamelles de Grany Smith, presque transparentes, forment une espèce de farandole autour du foie gras tandis que d'autres ingrédients colorés font penser à un tableau de Raoul Dufy. Cette impression festive se retrouve en bouche avec l'acidulé de la pomme qui contraste

avec l'onctuosité du foie gras. Si ce plat a quelque chose de japonais, ce n'est pas dans le choix des ingrédients mais dans la façon dont, assemblés, ils laisse chaque goût s'exprimer sans se mélanger aux autres : l'anti-ratatouille absolu !

On retrouve la même technique de superposition des goûts dans le plat suivant : des gnocchis (sublimement fondants) servis dans une émulsion de parmesan à rendre jaloux Thierry Marx lui-même, et surmontés, magnifique trouvaille, d'une lamelle de jambon ibérique. Il faudrait presque s'en tenir là car le "plat principal", un onglet de veau servi avec une variété d'épinards légèrement amers, si tendre soit-il, nous fait redescendre dans un univers plus familier, moins magique. De même, pour être tout à fait honnête, nous n'avons que modérément apprécié le dessert, à base de glace au citron et d'une sorte de crumble beaucoup trop sucré. Il nous reste à découvrir les repas proposés le soir par ce chef qui, c'est une certitude, n'a pas fini de faire parler de lui. On y reviendra.

Kei, 5 rue Coq Héron, Paris 1er.

T. 01 42 33 14 74. www.restaurant-kei.fr



YUZU

Sushi ministériels

Curieusement, il n'existait jusqu'ici aucune sushiya digne de ce nom dans le 7^e arrondissement. Fort de ce constat, l'ancien chef du restaurant Take (rue Port Mahon) a fait le pari d'ouvrir ici un bar à sushi au design très épuré de bois blanc qui, tout comme le nom du restaurant, rappelle celui du Yuzu sushi bar à Nice. Les deux établissements n'ont pourtant rien à voir l'un avec l'autre. Les menus, à midi, vont de 19 euros (chirashi thon et saumon) à 30 euros pour un bento "Yuzu" comprenant des sashimi, des sushi et des tempura. On est ici dans l'ultra classique mais après tout pourquoi chercher à révolutionner le sushi à chaque fois qu'on ouvre un nouveau restaurant ? Signalons tout de même le carpaccio de barbe (18 euros) un excellent poisson qu'on trouve rarement dans les sushiya traditionnelles. Le menu sashimi que

nous avons testé au déjeuner était d'une fraîcheur impeccable mais on aurait apprécié, compte tenu du prix (26 euros) un peu plus de variété : seules quelques lamelles de bar et de maquereau vinaigré étoffaient un peu le sempiternel thon-saumon... Heureusement, la présentation du poisson, joliment posé sur un lit de daikon fraîchement râpé, rendait le tout fort appétissant. Ne manquez pas, en dessert, la très onctueuse mousse de yuzu dans laquelle sont emprisonnés de petits bouts d'écorce d'agrumes incroyablement parfumés...



Il y a fort à parier que la nouvelle de cette ouverture (mars 2011) aura vite fait le tour des ministères et que ce Yuzu-là, à l'instar de son homonyme niçois, connaîtra à son tour le succès.

Yuzu, 33 rue de Bellechasse, Paris 7^e.

T. 01 47 05 28 84. Ouv. tj midi et soir.

L'ARC

Une cuisine qui **vis**e juste

D rôle de nom pour un restaurant, japonais de surcroît ! D'autant que l'arc dont il est question ici n'a rien à voir avec l'"art chevaleresque" enseigné dans le cadre du bouddhisme Zen ni non plus avec l'Arc de Triomphe. Non, cet arc-là fait juste référence à un groupe de rock japonais, Arc en ciel, très apprécié des propriétaires. Installé dans un ancien bar à vins, ce restaurant ouvert depuis un peu plus d'un an s'inscrit dans cette nouvelle génération d'établissements proposant une cuisine plus ou moins fusion dans un cadre à la fois raffiné et chaleureux. Comme chez



LE BISTRAL

Un **bistro** singulier

Rien de moins japonais, au premier abord, que cet estaminet typiquement parisien, fier de son humour (le Bistral !) et de ses produits du terroir. Pourtant, il suffit de pencher légèrement la tête pour apercevoir, à travers le passe-plat, une sympathique bouille nippone. La carte se limite à 4 entrées et 4/5 plats auxquels s'ajoute un menu entrée, plat, dessert à 29 euros (une véritable aubaine compte tenu de la qualité). En entrée, les huîtres Gillardeau en gelée de ponzu sont d'une incroyable fraîcheur iodée. Quant au coucou de renne (une race de poulet quasi disparue et ressuscitée par quelques fans dont le maître des lieux) grillé, il se distin-



gue par sa présentation bien nette et par le choix du chef de disposer le riz et le poulet sur la sauce plutôt que l'inverse. Ainsi, on peut d'abord goûter les différentes composantes du plat nature et apprécier le subtil arrière goût de noisette de la volaille. Comment, enfin, ne pas démasquer le Japon derrière le dessert lumineux servi ce soir-là : un fromage blanc aussi léger qu'un flocon de neige au dessus duquel parvenaient pourtant à flotter, comme en apesanteur, des fraises et de la rhubarbe...

80 Rue Lemer cier, Paris 17^e. T. 01 42 63 59 61. F. le lundi.

Guilo Guilo ou Toyo, les meilleures places sont au bar où l'on peut à la fois faire causette avec le sommelier, incollable sur le saké comme sur les vins, ou ses voisins, en majorité japonais. Si vous n'aimez pas choisir, tentez le menu Arc (4 plats + dessert à 39 €) ou le menu Ciel (5 plats + dessert à 49 €) comprenant un sashimi de daurade sauce verte piquante façon Nobu suivi d'une kyrielle de délicates petites entrées et d'un original flan d'oeuf chawanmushi aux graines de sarrasin et à la sauce aux truffes. Pour le plat principal, on peut choisir entre un poisson ou une entrecôte sauce miso, tous deux présentés dans une feuille de bananier.

Les aventuriers du goût préféreront sans doute tenter la carte car les plats affichés mettent franchement l'eau à la bouche : brochettes de porc marinées à la sauce de soja doux et miso de yuzu, rouleau de printemps au foie gras, anguille et avocat (photo) ou encore crabe mou avec sauce crémeuse piquante et sauce ponzu. Ils ne seront pas déçus car tout est excellent, bien équilibré en goût et bien épicé. La soupe miso, servie à la fin du repas avec un bol de riz blanc est l'une des meilleures qu'il nous ait été donné de goûter à Paris. Comme souvent dans les restaurants japonais, la carte des desserts est réduite à la portion congrue mais nous avons beaucoup apprécié la panacotta au lait de soja aux graines de sésame noir et blanc.

L'Arc 29 rue d'Argenteuil, Paris 1^{er}. T. 01 49 27 92 67. F. sam; midi et dimanche.

Machine à sushis "SUKETTO"

Tout le savoir-faire des maîtres-sushis dans un coffre compact : un concentré de technologie pour un riz toujours à bonne température.



SUZUMO



www.suzumo.co.jp

Faites confiance en l'expertise du numéro un mondial des fabricants de machines à sushis.

Showroom : Société Santop - 4, rue Chabanaïs 75002 PARIS
Tél : 01.42.96.90.64 - Fax : 01.47.84.02.75 - Courriel : santop@free.fr

Qui plume la lune

Le nom du restaurant ? Tout simplement le titre d'un film de Christine Carrière qu'a adoré Jacky Ribault. Pour le reste, il faut plutôt chercher les influences du côté du Japon et de quelques maîtres (Gagnaire, Passard...) chez qui Jacky a fait son apprentissage avant de se lancer à son compte en décembre dernier. Le Japon ? Jacky n'y a passé qu'un mois mais il en est revenu totalement changé et ne peut plus, depuis, dit-il, se passer de soja, de mirin et de saké...

La cuisine qu'il propose dans ce restaurant « historique » (c'est là que Christian Constant ouvrit son premier bistro, le C'Amelot) à la déco originale et raffinée, est un peu la somme de toutes ces expériences pour le plus grand bonheur de nos papilles. En entrée, il ne faut à aucun prix manquer son grand classique créé à l'époque où Jacky s'occupait du restaurant Shozan, rue de la Trémoille : le sushi de foie gras poêlé caramélisé par une sauce teriyaki mais servi, surtout, avec un chutney pomme ananas châtaigne à se damner ! Si vous voulez rester dans l'esprit Japon, goûtez le tataki de saumon (mi cuit) aux racines et jeunes légumes bios de printemps à peine cuits : un plat élégant et léger. Le canon d'agneau au thé vert matcha servi, lui aussi avec une incroyable variété de légumes croquants, constitue une sympathique alternative. Vous pouvez même les goûter tous les deux puisque la formule proposée à 43 euros comporte soit deux plats soit un plat + dessert. Jacky qui a aussi travaillé pour Pierre Hermé, est d'ailleurs un excellent pâtissier. Ses fraises des bois, blanc en neige, riz au lait devraient vous laisser un souvenir impérissable. L'idée étonnante de servir petit verre de limonade en accompagnement pour faire pétiller les goûts en bouche est très touchante.



En haut, le sushi de foie gras poêlé et, ci-dessus, le tataki de saumon.

Qui plume la lune, 50 rue Amelot, Paris 11e. T. 01 48 07 45 48.
Ouv. Du mardi au samedi.

LENQUÉ

Une nouvelle izakaya à la Huchette

Si il y a un quartier de Paris où on ne s'attend pas à trouver un "vrai" japonais, c'est bien celui de la Huchette où, à vrai dire, aucun Parisien digne de ce nom ne met jamais les pieds. Emprunter la rue de la Harpe depuis le Boulevard Saint-Germain relève carrément du tourisme ! Mais une fois tourné le coin de la minuscule rue de la Parcheminerie, on oublie vite les odeurs de souvlaki et autres pâtisseries arabes pour découvrir, juste en face d'une sorte de strip-tease-boîte de nuit, une devanture un peu austère devant la-

quelle trône un panneau écrit à la craie et... en japonais ! Nous voilà donc en terrain connu. Sitôt poussée la porte, on est au Japon, ou presque. Derrière le bar, au fond de la salle, un jeune serveur nippon est en train d'ouvrir une bouteille de vin tandis qu'au comptoir, devant lui, une jeune femme seule, également japonaise, picore quelques tapas. On est ici dans une authentique izakaya, c'est-à-dire, un bistro à la japonaise où l'on peut commander toutes sortes de "petits" plats crus, grillés, bouillis... à base de poisson, de viande ou de légumes. Il y en a pour tous les goûts et à tous les prix. Lorsqu'on vient ici pour la première fois, le mieux est sans doute de commander la sélection des six plats du jour (28 euros) presque assez copieux pour 2 personnes ! Maquereau mariné, poulet grillé teriyaki, porc caramélisé mais aussi pommes de terre écrasées aux légumes... Tout est délicieux et ultra-japonais au niveau du goût. Seuls les



desserts sont un peu décevants : glace au haricot rouge, au matcha ou au saké. On appréciera en revanche, la formule dite de la "dernière bouteille" proposée pour les vins : des crus exceptionnels, vieux souvent de 20 ans ou plus, sont affichés à des prix étonnamment bas (70 à 150 ou 200 euros) compte tenu de l'étiquette et de l'année mais attention, c'est à vos risques et périls. Si la vin est bouchonné, il n'est pas échangé... Une formule réservée aux esthètes et aux joueurs...

Lengué, 31 rue de la Parcheminerie, Paris 5e. T. 01 46 33 75 10.



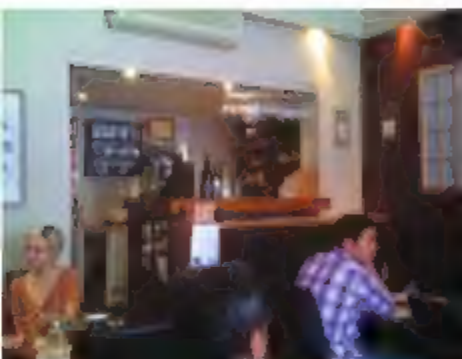
Vague nippone à Nice

A LA SUITE DU YUZU SUSHI BAR, OUVERT DEPUIS SEPTEMBRE DERNIER, DEUX NOUVEAUX RESTAURANTS SONT VENUS ÉLARGIR LE CHOIX DES AMATEURS DE CUISINE JAPONAISE.

MA YUCCA

Comme à la maison

Géré par deux sœurs ayant toutes deux travaillé dans de grandes maisons françaises de la Côte d'Azur, Ma Yucca (l'une s'appelle Mayumi l'autre Yuka) s'est installé sans complexe à quelques pas de



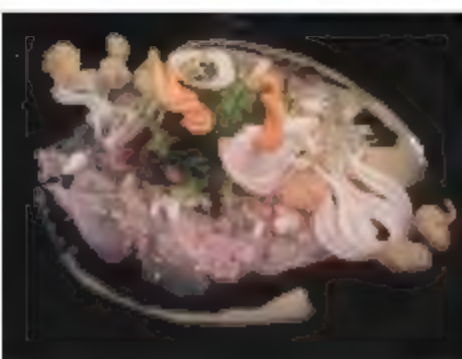
Kamogawa, le "poids lourd" de la gastronomie nippone à Nice. Elles proposent, dans un cadre très simple mais d'un goût charmant, une bonne et saine cuisine familiale à base de salades d'algues, de poulet frit à la japonaise (*karaage*) ou encore de sukiyaki, du boeuf coupé en fines lamelles et revenu dans une sauce sucrée avant d'être servi accompagné d'un œuf cru. Les menus, à midi commencent à 12 euros pour un plat simple et vont jusqu'à 20 euros lorsqu'on y ajoute une entrée et un dessert. La crème brûlée au yuzu, agrume décidément très à la mode ces jours-ci, est un must.

Ma yucca, 26 rue de la Buffa 06000 Nice. T. 04 93 88 39 84. F. dim et mardi.

LES DEUX CANAILLES

Génération Matsushima

Cette fois, ce sont deux garçons, un Japonais et un "hafu" (moitié nippon moitié français) tous deux anciens de chez Kei Matsushima, qui se sont associés pour créer un petit bijou de restaurant à une centaine de mètres à peine de la majestueuse place Massena. La cuisine qu'ils proposent est en apparence tout ce qu'il y a de plus français : noix de veau aux petits légumes, agneau en croûte, filet de bar sauce coquilles... mais tout est dans la cuisson (le bar est cuit à "basse température") et dans la présentation très picturale des plats. Le carpaccio de bar, servi sur une belle assiette noire avec des fleurs de courgette et des oignons finement coupés en forme de lyre, est une véritable œuvre d'art qu'on hésite à détruire. L'ambiance feutrée et les éclairages très doux en font une adresse parfaite pour un dîner romantique de grande classe.



Menus déjeuner à partir de 15 € (1 plat). Menu dîner : 35 euros. Très bonne cave avec, notamment, d'excellents Côtes de Provence.

Les 2 canailles, 6, rue Chauvain

T. 09 53 83 91 99. F.

le mercredi et le dimanche soir.

Retrouvez nos dernières découvertes sur le site www.wasabi.fr



"Et si c'était la sauce soja qui comptait le plus ?"



YAMASA CORPORATION
Un choix naturel



vinaigre mizkan :

l'accompagnement incontournable du sushi

Vinaigres et assaisonnements pour sushi, tout autant appréciés des professionnels que des consommateurs, au Japon et partout dans le monde.

www.mizkan.co.uk



mizkan.
Bringing Flavour to Life

TAKASHI SUGIMOTO

“ Une sushiya n'a pas besoin d'être décorée ”



ON NE VA PAS AU RESTAURANT SEULEMENT POUR MANGER. L'AMBIANCE, LA LUMIÈRE, LES MATÉRIAUX COMPTENT TOUT AUTANT QUE CE QU'IL Y A DANS L'ASSIETTE. EN TRENTE ANS D'ACTIVITÉ, TAKASHI SUGIMOTO, CO-FONDATEUR DE LA CHAÎNE SHUNJU, A PROFONDÉMENT RENOUVELÉ LE STYLE DES RESTAURANTS JAPONAIS AU POINT D'ÊTRE COPIÉ UN PEU PARTOUT DANS LE MONDE. POURTANT, L'HOMME QUE AVONS RENCONTRÉ À TOKYO N'HÉSITE PAS À AFFIRMER QUE LE MEILLEUR ARTISTE EST CELUI QUI N'INVENTE RIEN

Par Catherine
LEMAÎTRE

A deux pas de la gare de Kamikitazawa, à l'extrême ouest de Tokyo, et de son quartier commerçant à l'ancienne mode, longeant la ligne de chemin de fer entre un kôban (petite station de police) et des pavillons résidentiels aux minuscules jardins, se dresse un bâtiment quadrangulaire à deux étages en parpaings gris et à la façade couverte de vigne vierge. C'est dans ce lieu paisible et retiré, conçu par son ami l'architecte Tadao Ando que Takashi Sugimoto, a installé les bureaux de Super Potato, société de design qu'il a créée il y près de 40 ans.

C'est là qu'une vingtaine d'architectes et de designers comptant parmi les meilleurs du Japon conçoivent intérieurs de grands hôtels, restaurants, bars, boutiques... pour le compte de clients prestigieux tels les grands magasins Hankyu ou Seibu, les compagnies de

chemins de fer JR, les brasseries Suntory et Asahi, les chaînes hôtelières Hyatt, Shangri-La, InterContinental... ou encore les magasins de Muji, la «marque sans marque», dont M. Sugimoto présida à la création, à Tokyo, il y a plus de 30 ans.

Passé le hall d'entrée qui fait penser à une brocante avec sa collection hétéroclite de meubles des années 50, de troncs d'arbres, d'objets, de toiles peintes... on arrive dans une salle spacieuse traversée par un couloir aérien vitré. Des cloisons séparent les espaces de travail de la salle de réunion où trône une longue table recouverte d'une dalle de granit noir. Au mur sont épinglées des centaines de photos d'intérieurs traditionnels chinois, relatives aux derniers projets en Chine.

Jean foncé et polo noir, cheveux courts grisonnants, yeux en amande et sourcils en broussaille, Takashi Sugimoto fait son entrée d'un pas légèrement boitillant. Il allume aussitôt un Cohiba no5.

■ **Wasabi : Pourquoi ce nom, Super Potato ?**

■ **Takashi Sugimoto :** On me surnommait «Potato» lorsque j'étais petit (rires) "

■ **En regardant vos réalisations, hôtels, de restaurants, espaces résidentiels ou publics, on est frappé par l'omniprésence des éléments naturels : bois, minéraux, végétaux. Quelles sont vos sources d'inspiration, avez-vous des modèles ?**

■ Notre concept de base est l'expression de la nature, de ses changements multiformes à travers ses éléments - eau, lumière, vent, nuages... - et de ses interactions avec l'être humain. D'où l'importance des matériaux naturels dans nos réalisations : bois et plantes tropicales, blocs de granit, forêts de bambous, parois de verre parsemées de gouttes de pluies, cloisons ajourées



Bois, cuir et papier japonais... Détail d'une création signée Super Potato

laissant passer la lumière à la manière du soleil filtrant à travers les branchages...

Ma référence principale est le Manyōshū, anthologie de poèmes chantés du VIII^e siècle sur le thème de la nature, du passage des saisons, de l'amour et du voyage. C'est le premier grand ouvrage littéraire du Japon à partir duquel la culture japonaise s'est construite et qui a donné naissance à la plupart des disciplines artistiques, des haïkus au wabi-sabi de l'ère Edo (1607-1868), en passant par le ■■

“ Les matériaux possèdent en eux-mêmes une force qu'ils nous communiquent. ”

■ **Nô ou l'art du thé ..** Le Manyoshu est le point de départ et l'essence de la culture japonaise. A travers des créations modernes, je m'emploie à le mettre en scène au sein d'espaces dispensateurs d'énergie qui permettent de se projeter vers le futur.

■ **Vous utilisez des matériaux naturels, recyclés. S'agit-il d'une démarche écologique ?**

■ L'écologie est bien sûr très importante. Pour autant, je ne qualifierai pas ma démarche d'écologique. Les matériaux possèdent en eux-mêmes une force qu'ils nous communiquent. Voyez les minéraux, par exemple : on y pense rarement mais ils ont souvent 500 000 ans voire 3 millions d'années ! En traversant les époques, le granit, que j'affectionne particulièrement, a accumulé de l'énergie. Il en est de même pour les morceaux de métal ou de bois, patinés et érodés par des siècles ou des décennies d'utilisation. Je me souviens avoir construit il y a très longtemps une boutique en bois à Sapporo avec du bois de récupération de vieilles maisons dont la ville était autrefois couverte. Cette boutique avait une âme, celle de la vie qui s'était organisée autour de ce matériau, pendant une longue période. Les anciennes maisons japonaises étaient conçues pour être détruites puis reconstruites avec des matériaux de réemploi. Nos conditions de vie et la législation actuelles n'autorisent plus cette pratique, qui survit néanmoins dans la culture du thé et des pavillons consacrés à cet art.

D'ailleurs, mon autre grande passion est l'art du thé de l'école Urasenke et j'ai la chance de posséder mon propre pavillon de thé

■ **Vous l'avez dessiné vous-même ?**

■ Non, il s'agit d'un pavillon ancien que j'ai laissé tel quel. Selon les principes de l'art du thé, on ne doit rien créer par soi-même, mais utiliser les lieux existants et collectionner les objets que l'on juge les plus appropriés à une pratique plaisante de la voie du thé. Cette manière de penser est typiquement japonaise. Je me souviens d'un grand jardinier paysagiste, M. Iwaki, de la société Iwaki Zoen, qui avait été chargé de réaliser



Le bar à sushi du Zuma
à Londres

le jardin du pavillon de thé du sanctuaire d'Isé, inaccessible au public. Il avait choisi de reproduire à l'identique un paysage en amont de la rivière Kamogawa, à Kyoto. Pour restituer fidèlement ce lieu dans toute sa beauté naturelle, il avait mesuré au centimètre près l'espacement entre chaque pierre et chaque touffe d'herbe ! Son jardin est l'un des plus beaux qu'il m'ait été donné de voir dans ma vie !

C'est la même chose pour le design. On crée des plans et des maquettes, puis on passe aux travaux suivants. Mais l'idéal n'est-il pas de respecter le lieu tel qu'il est dans sa beauté originelle ? Le sanctuaire d'Isé conçu il y a 1 000 ans et reconstruit à l'identique tous les 20 ans, a fini par fusionner avec le paysage. On peut dire la même chose des plus somptueux ensembles architecturaux européens, des vieilles fermes italiennes ou des ruines du château médiéval au bord du Loch Ness, en Ecosse. Au bout d'un certain temps, l'identité du concepteur perd son importance, c'est la nature et les kami (dieux) qui font leur œuvre et donnent à un lieu son caractère exceptionnel, unique. Cette philosophie est très éloignée des conceptions actuelles où la personnalité de l'architecte occupe une place centrale. Il me semble que les architectes d'aujourd'hui pensent avant tout à eux et ne respectent pas l'ordre naturel.

“ Le design, finalement, c'est quelque chose d'accessoire. ”

■ *Vous avez réalisé des projets à Londres et en Italie. En avez-vous en France ?*

■ D'une manière générale, mes activités sont plutôt concentrées sur l'Asie et le Japon. L'Europe, c'est loin et c'est un peu compliqué...

Une société française m'a cependant demandé récemment de rénover un hôtel prestigieux de Cannes. Elle voulait tout remettre à neuf, mais je m'y suis opposé car je trouvais le bâtiment d'époque magnifique.

Lorsque je travaille sur de l'ancien j'aimerais me contenter de mettre en valeur la beauté du bâtiment, mais, aussi paradoxal que cela puisse paraître, cela coûte très cher en termes de mise aux normes et d'entretien et la plupart du temps les clients s'y opposent !

■ *Le concept d'izakaya, bistro japonais traditionnel, a beaucoup évolué ces dernières années ? Quel rôle y joue le décor ?*

■ En fait, le grand changement s'est produit il y a une trentaine d'années avec l'arrivée d'une nouvelle génération de patrons qui a réagi aux évolutions sociales. Les izakaya, traditionnels bars à saké, ont commencé à servir de la cuisine étrangère, asiatique ou occidentale : des pâtes, de la salade, etc. Les menus ont gagné en variété et la clientèle, autrefois essentiellement masculine, s'est féminisée. Aujourd'hui, les izakaya se répartissent en deux catégories : celles de luxe, décorées avec des matériaux de bonne qualité et qui utilisent des ingrédients de premier choix, et les chaînes bon marché. La tendance la plus récente est celle du low cost qui propose des plats très bon marché (certaines chaînes pratiquent des cartes où tous les plats coûtent 270 yens) et pas de service (on va chercher soi-même ses plats à la cuisine !). Les izakaya que j'ai conçus et que je dirige, comme la chaîne Shunju (cinq restaurants à Tokyo), appartiennent à la première catégorie. Il y a une dizaine d'années, j'ai créé à Londres l'izakaya Zuma avec une cuisine ouverte, un menu à la carte de plats ordinaires japonais et une grande variété d'alcools : shochu, saké, vins, etc. C'était un concept assez novateur à l'époque, en Europe. J'ai ensuite ouvert, à Londres

également, Roca qui a connu un grand succès. Une dizaine de succursales ont été établies dans le monde mais je me suis désinvesti dès la 3e ou à la 4e car cela devenait trop commercial. Selon moi, une izakaya doit rester un lieu de convivialité, à dimension humaine (jinsei o kanjiru). Il existe bien sûr des izakaya prestigieuses à Tokyo et dans tout le Japon, mais celle que je préfère est une petite izakaya de quartier à 2 pas de mon bureau. La cuisine y est savoureuse et l'accueil, chaleureux. Le patron me connaît, je le connais, c'est ce qui importe. Le design, finalement, c'est quelque chose d'accessoire.

■ *Avez-vous la même attitude envers ce que vous mangez qu'envers le décor : êtes-vous exigeant en matière d'alimentation, naturelle, biologique... ?*

■ Lors de l'ouverture de Shunju, il y a 25 ans, nous étions le premier restaurant à fabriquer notre propre tofu. Aujourd'hui, le tofu se vend à 150 yens la barquette au supermarché, mais il est composé à plus de 50% de produits chimiques. Un vrai tofu confectionné à partir d'ingrédients naturels ne peut se vendre à moins de 300 à 1 000 yens ! La plupart de nos fruits et légumes proviennent d'exploitations agricoles avec lesquelles nous avons contracté. En saison, nous proposons des champignons naturels (tennen kinoko) cueillis un par un par les fermières...

Cela dit, j'ai conscience que le slow food, dont je suis un adepte fervent y compris dans ma vie privée, est une notion de pays riches (Europe, Etats-Unis, Japon), très éloignée des pré-



Nishikidôri Market

Tous les produits traditionnels de la gastronomie japonaise

Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs produits japonais qui, dans leur extraordinaire simplicité, valoriseront à merveille vos créations culinaires et les laisseront s'exprimer dans toutes leurs diversités.

Tel. +33 (0) 1 40 83 33 99
contact@nishikidori-market.com

www.nishikidori-market.com

■ occupations d'un quart de la population mondiale qui ne mange pas à sa faim ou des économies émergentes en Asie et en Amérique latine, dont les besoins alimentaires ont augmenté de façon exponentielle

■ *Comment décoreriez-vous une sushiya moderne ?*

■ L'élément le plus important de la sushiya est le comptoir. Idéalement, celui-ci doit être en hinoki (chamaecyparis obtusa ou cyprès du Japon) parce qu'il est considéré comme un bois «hygiénique» : les taches sont tout de suite visibles du fait de sa couleur très claire. Sa consistance tendre le rend facile à entretenir et lui confère une agréable patine après plusieurs années d'usage. Mais un beau comptoir en hinoki (d'environ 5 mètres) coûte aux alentours de 2 millions de yens, si bien que la plupart des sushiya se rabattent sur des comptoirs en sugi (cryptoméria du Japon, également de la famille des cyprès), maki (podocarpacee) ou chêne.

L'autre élément important est la vitrine à sushi. Les meilleures maisons n'en possèdent pas car les clients n'ont pas besoin de voir le poisson et s'en remettent aux explications du chef. C'est une clientèle d'habitues et de connaisseurs qui savent ce qu'ils veulent et peuvent déguster à un moment précis de l'année.

Les sushiya de 2e catégorie sont équipées de vitrines à glaçons et celles de 3e catégorie (les

plus nombreuses), de vitrines électriques. En effet, la glace, bien que pénible à manipuler, permet de maintenir le degré d'humidité requis pour que le poisson conserve sa saveur. En comparaison, le réfrigérateur électrique dessèche la chair.

En dehors de ces 2 éléments dont le choix requiert un soin particulier, une sushiya n'a pas besoin d'être «décorée». Le minimalisme est de mise, jusque dans le choix de la vaisselle, de couleur unie, blanche ou bleue. On préférera la porcelaine à la faïence car ayant cuit à plus haute température, elle est plus hygiénique.

■ *Vous êtes à l'origine du lancement, en 1980, de Muji, la «marque sans marque», qui connaît aujourd'hui un succès mondial. Quelle était l'idée de départ ?*

Nous avons créé Muji en réaction à la société japonaise de l'époque, consumériste et obsédée par les grandes marques. Nous voulions proposer des objets sans marque, simples, fonctionnels, de qualité, de prix modique et dont la finalité était de répondre à des besoins plutôt que d'en créer de nouveaux. Au début, les réunions avaient lieu en tout petits comités, les décisions étaient prises et entérinées sur le champ. Au moment du lancement en 1980, il n'y avait que 9 articles de maison et une trentaine de produits alimentaires ! Aujourd'hui, la société s'est diversifiée dans les vêtements, le mobilier, l'électroménager et autres articles de la vie quotidienne. Elle compte plusieurs milliers d'employés et des magasins dans de nombreuses villes du monde. On ne peut plus travailler comme avant et c'est la raison pour laquelle je suis beaucoup moins impliqué. Il faut dire que sur ce créneau, la concurrence est devenue féroce, notamment celle d'Uniqlo, avec des produits innovants comme les vêtements en tissu thermique heattech ou le denim de Kaihara, vendu 600 yens ! Uniqlo a un patron très dynamique qui sait faire appliquer ces décisions sans délai si bien que Muji a pris un peu de retard. Reste à savoir jusqu'où peut aller cette surenchère au plus bas prix et si elle continue à avoir un sens dans le contexte actuel. Il est peut-être temps de revenir à des valeurs de qualité et de durabilité. ■

Le grill du Zuma
à Londres





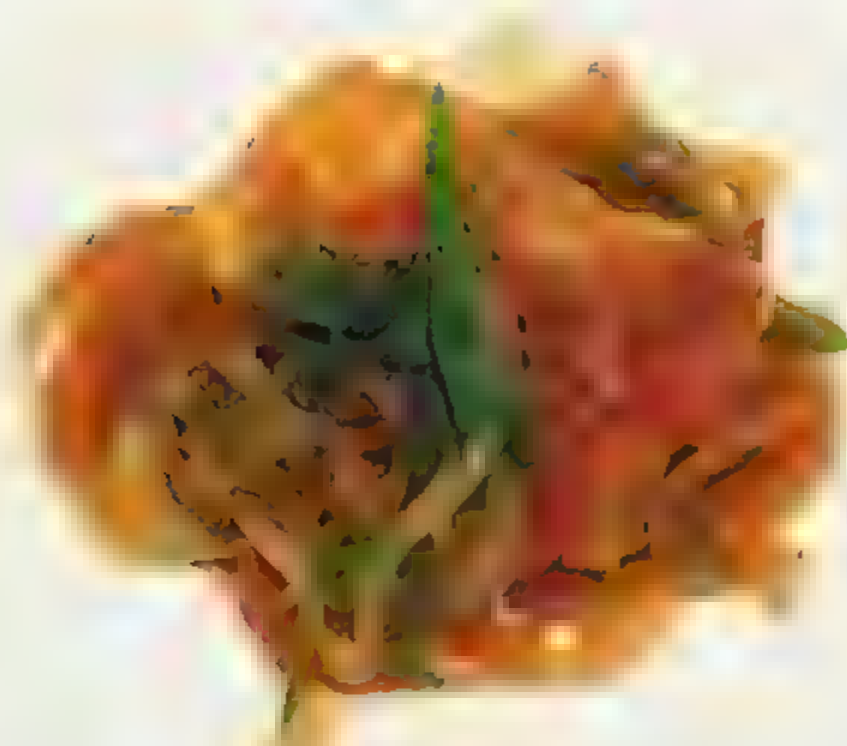
WASA-RECETTES

KIYOSHI AIBA, CHEF AU RESTAURANT ZEN, PRÉSENTE :

Le colin d'Alaska

au vinaigre doux et aux légumes

CE PLAT EST FACILE À PRÉPARER
ET TRÈS ÉCONOMIQUE.
ON PEUT L'AGRÉMENTER, SUIVANT
LES GOÛTS, DE PIMENT,
DE CURRY OU DE GINGEMBRE.



Pour 4 personnes :

Ingrédients :

4 portions de 150 gr de colin d'Alaska

½ oignon

½ poivron

1/3 de poireau effilé

1 feuille de shiso

Farine de blé

Pour la sauce

50 ml de sauce soja

50 ml de vinaigre de riz

50 ml de dashi (ou bouillon cub)

40 gr de sucre

10 ml de saké

1 c.à.s. de fécule de pomme de terre

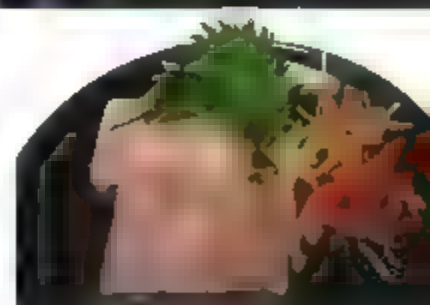
■ Après décongélation, bien sécher le poisson avec du papier absorbant. Le passer dans la farine et le faire dorer environ 4/5 minutes dans l'huile bouillante.

■ Mettre dans un bol tous les éléments de la sauce sauf la fécule de pomme de terre. Mélanger la fécule de pomme de terre avec 2 cuillères à soupe d'eau.

■ Faire revenir les légumes à la poêle puis ajouter la sauce. Incorporer la fécule dans la sauce et verser sur chaque portion de



colin d'Alaska. Ajoutez, suivant les goûts, quelques gouttes de jus de gingembre, un peu de piment ou trois pincées de curry. Ajoutez la feuille de shiso hachée en fines lanières.



Cette recette vous est offerte par
ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE



*Sauvage, Naturel & Durable**

L'Alaska est à la pointe de la pêche durable et responsable et ne propose que des espèces sauvages avec des quotas sévèrement contrôlés
Aucun élevage de poisson n'y est autorisé
www.alaskaseafood-westeurop.com

Fukushima

Non, il n'y a aucun risque pour les

sushi !

D'où viennent le thon et le riz de mes sushi ? Ma salade d'algues est-elle assaisonnée au Cesium 137 ? Ma sauce de soja a-t-elle été fabriquée à côté de la centrale ? Au lendemain de la catastrophe nucléaire de Fukushima, nombreux sont les amateurs de sushi qui s'interrogent sur la sécurité des produits alimentaires japonais importés en France. Pour répondre à ces questions et vous éviter de sombrer dans une paranoïa alimentaire infondée, Wasabi a mené son enquête auprès des principaux acteurs de la filière et vous livre en exclusivité les résultats de ses recherches.

Par Raphaëlle
Marcadal

Vous l'ignorez peut-être mais lorsque vous mangez du poisson cru dans les restaurants japonais en France, il y a très peu de chance qu'il provienne des côtes nippones. En effet, si le Japon est le premier consommateur mondial de poisson, il en est également le premier importateur. En clair, l'archipel importe beaucoup plus de produits de la mer qu'il n'en exporte. Et ce ratio est également valable pour les autres denrées alimentaires tels la viande de porc ou de bœuf, le soja ou encore le blé.

Ainsi, en 2009 le Japon a importé pour 53,5 milliards de dollars de produits alimentaires, tandis que ses exportations atteignaient à peine 3,27 milliards. ■■



- selon l'Organisation japonaise du Commerce extérieur.

L'importation en France des produits alimentaires japonais est si marginale qu'elle ne représente que 0,1% du total de nos importations agricoles et agroalimentaires selon les chiffres communiqués par la direction générale des douanes pour 2010.

Mais alors demanderez-vous, d'où viennent nos produits japonais ?

Assaisonnement fétiche de la cuisine japonaise, la sauce soja naturellement fermentée de Kikkoman Europe est produite exclusivement aux Pays-Bas avec des ingrédients provenant du Brésil (graines de soja), d'Allemagne (blé) et de Hollande (eau et sel), selon des procédés de fabrication conformes aux normes européennes. Le vinaigre de riz, quant à lui, vient d'Angleterre.

Et le fameux riz japonais, indispensable pour réussir de bons sushi ? Sachez qu'il provient presque toujours de Californie, d'Espagne ou encore d'Italie car les Japonais consomment quasiment tout le riz qu'ils produisent et doivent même, parfois, en importer !

Le saumon (poisson très peu consommé au Japon) arrive chaque jour par camions de Norvège (premier producteur mondial) tandis que le thon Albacore est exclusivement pêché dans l'Océan indien. Quant au tofu qui agrmente votre soupe miso, il a de grandes chances de provenir des États-Unis ou de Chine, tout comme les algues nori, wakamé ou encore kombu de plus en plus cultivées sur les côtes... bretonnes !

Les ventes d'algues bretonnes ont doublé en avril

La société Algue service créée en 1996 par Henri Courtois, produit l'essentiel de ses nori et wakamé dans le Finistère nord. Seule la « yakinori » ou algue grillée qui sert à la confection de maki est importée du Japon car nécessitant un procédé technique complexe que les Japonais sont à peu près les seuls à maîtriser.



Algues non produites en Chine

Simple coïncidence ou phénomène de cause à effet, les ventes d'algues commercialisées par Algue Service sous la marque Bord à Bord ont doublé depuis le début de la crise nucléaire de Fukushima avec un pic de vente pour les algues kombu et wakamé. Sachez également que la bière nippone est essentiellement brassée en Europe et que la Californie est de plus en plus réputée pour son saké...

Mais ne comptez pas sur nous, amateurs de cuisine japonaise authentique, exigeants dans le choix de nos ingrédients et de nos restaurants, pour bouter les importations de produits « made in Japan » et vous inciter à consommer du vrai faux nippon.

D'autant plus qu'en dehors des 30 kilomè-

tres qui entourent la centrale, les taux de radioactivité sont revenus à la normale dans tout le pays et que les Japonais, sans doute l'un des peuples les plus soucieux en matière de sécurité alimentaire, continuent de consommer chaque jour des produits frais en provenance des quatre coins de l'archipel

Par ailleurs, les mesures de contrôle alimentaire prises par l'Union Européenne, la France et les autorités japonaises ont été renforcées au lendemain de la catastrophe nucléaire, afin de garantir l'innocuité des produits importés du Japon et prévenir tout risque sanitaire

Il faut savoir qu'au niveau européen la surveillance des radionucléides (atomes radioactifs) est encadrée par deux règlements depuis la catastrophe de Tchernobyl de 1986 : le règlement n°3954/87 (Euratom) qui fixe des niveaux maximaux admissibles (NMA) applicables pour les productions impactées par un accident nucléaire, et le règlement n°733/2008 (CE) qui fixe des teneurs maximales à l'import de certaines marchandises provenant de pays tiers possiblement impactés par l'accident de Tchernobyl

Des contrôles très stricts au départ comme à l'arrivée

Depuis l'accident survenu à la centrale nucléaire de Fukushima le 11 mars dernier, l'Union Européenne a adopté le règlement d'exécution n°297/2011 daté du 25 mars 2011 imposant des conditions particulières à l'importation de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux originaires ou en provenance du Japon

Si ces denrées ont été récoltées et/ou transformées après le 11 mars, l'origine de leur provenance doit impérativement être indiquée. Les produits provenant de la zone 1, c'est-à-dire des 12 préfectures les plus proches de Fukushima considérées « à risque » (Fukushima, Chiba, Gunma, Ibaraki, Miyagi, Nagano, Niigata, Saitama, Tochigi, Tokyo, Yamagata et Yamanashi), sont alors

APPRENEZ L'ART DU SUSHI !

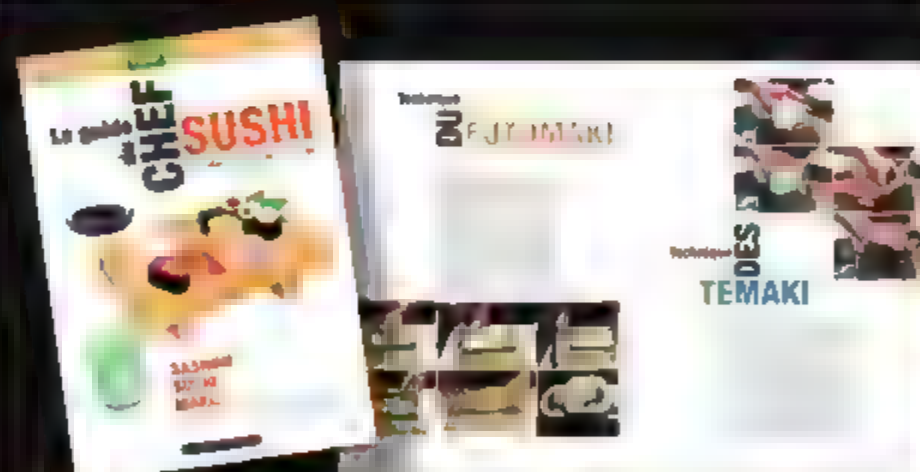
**COURS DE SUSHI - MAKI CALIFORNIENS
PAR LE CHEF M. REDONNI**



Chaque dimanche de 10h à 19h
dans un cadre zen et raffiné à deux pas des Buttes Chaumont
Cours pour amateurs (particuliers ou groupes),
formation professionnelle.

DEUX NIVEAUX À OFFRI

Rens. : 01 42 08 50 47 www.wasabi.fr



SASHIMI, SUSHI, MAKI, MAKI CALIFORNIENS...

ENFIN UN GUIDE QUI EXPLIQUE CLAIEMENT COMMENT
PRÉPARER LE RIZ À SUSHI, DÉCOUPER LE POISSON
À LA JAPONAISE ET RÉALISER DE BEAUX ASSORTIMENTS



Publié par Wasabi et chef.sushi.com l'école de sushi à Paris
En vente 12 € port compris sur www.wasabi.fr

■ ■ systématiquement analysés à leur départ du Japon par les autorités locales qui ont pour obligation de délivrer un certificat de conformité aux normes européennes. A leur arrivée en Europe ces marchandises alimentaires font également l'objet d'un contrôle documentaire et d'identité systématique et d'un prélèvement avec analyse en laboratoire selon un taux de contrôle d'au moins 10% des lots.

Par ailleurs la France a décidé d'étendre à 100% les taux de contrôles à l'arrivée sur son sol des denrées alimentaires d'origine animale produites après le 11 mars et des produits frais (salade, légumes et fruits) destinés à la consommation humaine.

Ce contrôle est effectué aux frontières par les services vétérinaires de la DGAL (direction générale de l'alimentation) pour les produits d'origine animale et par la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) pour les produits d'origine végétale.

« Notre surveillance du marché vise à garantir une sécurité alimentaire maximale en France et à prévenir tout risque sanitaire », affirme un représentant de la DGCCRF avant d'ajouter : « la radioactivité est un phénomène naturel exprimé en centaines de becquerels (Bq) par kilo. On sait exprimer le

risque en fonction du taux de radioactivité et nos seuils européens sont très protecteurs. » Pour la petite histoire, il faut savoir qu'en avril dernier, l'Union Européenne a abaissé son seuil maximum permissible de 1250 Bq/kilo de césium dans les légumes à 500 Bq/kilo afin de se mettre aux normes... japonaises !

Quant aux produits importés provenant du reste du Japon (zone 2), ils ne sont pas considérés comme produits à risque et ne font donc pas l'objet d'analyses au départ du Japon. En revanche à leur arrivée en Europe ils sont soumis à un contrôle documentaire et d'identité systématique et à un prélèvement avec analyse en laboratoire selon un taux de contrôle d'au moins 20% des lots consignés dans l'attente des résultats de laboratoire. Les produits non conformes sont détruits ou réexpédiés vers leur pays d'origine.

Ces mesures sont applicables au moins jusqu'au 30 juin 2011 et révisables par l'U.E tous les mois en fonction de la situation au Japon.

De son côté le gouvernement japonais multiplie ses efforts pour informer au mieux les pays importateurs en publiant quotidiennement sur le site internet du Ministère de la Santé, les résultats de ses contrôles de radioactivité sur les produits agricoles.

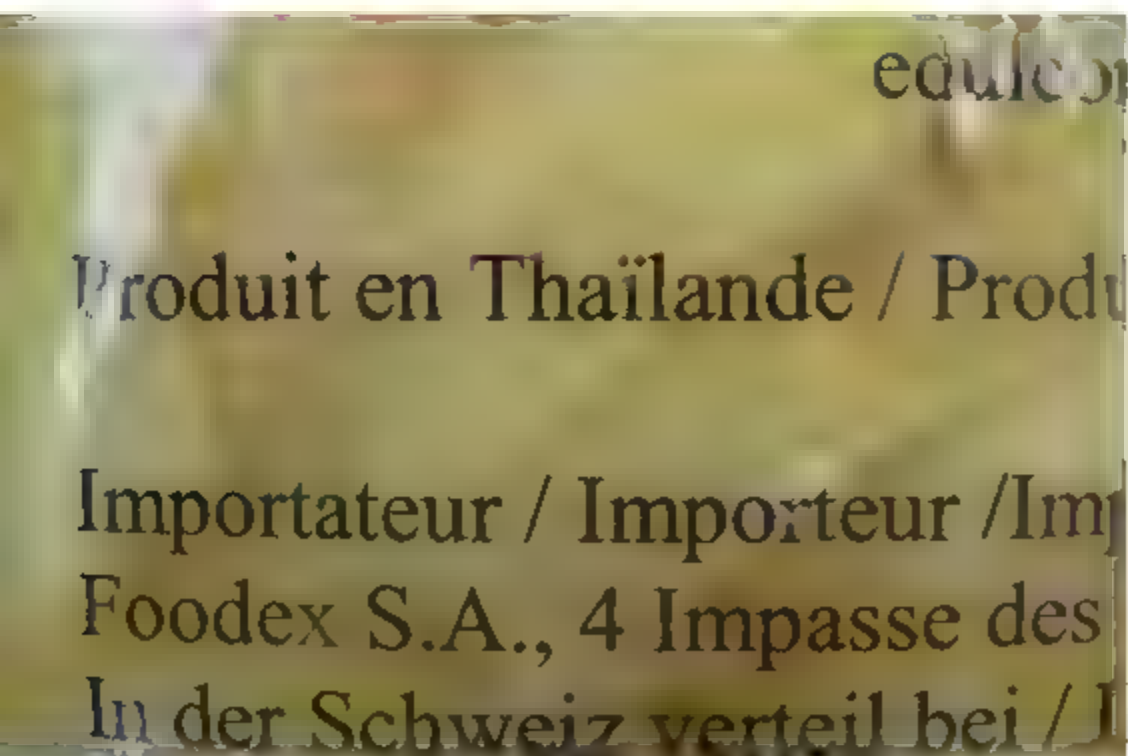
La radioactivité de l'air est surveillée 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 et les données sont consultables sur le site internet du MEXT (Ministère de l'Education, de la Culture, des Sports, des Sciences et de la Technologie).

Les dernières mesures de la radioactivité effectuées en dehors du rayon de 30 kilomètres autour de la centrale de Fukushima indiquent un retour à la normale à Tokyo (situé à 230 km de la centrale) et aucun risque pour la santé humaine.

Un impact limité sur la restauration japonaise en France

Mais cette batterie de contrôles et de mesures n'est pas sans causer de sérieux problèmes logistiques aux fournisseurs japonais qui se battent avec l'administration locale

Gingembre importé
de Thaïlande



**Sites
d'information
utiles (en anglais)**

**■ Ministère de la
Santé, du Travail et
des Affaires
Sociales (MHLW)**

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/2011eq/index.html>

(publication des résultats de contrôle des produits alimentaires produit par produit et préfecture par préfecture)

**■ Ministère de
l'Éducation, de la
Culture, des Sports,
des Sciences et de
la Technologie
(MEXT)**

<http://www.mext.go.jp/english/incident/1303962.htm>

(publication de l'état de la radioactivité de l'air préfecture par préfecture)

**■ Ministère de
l'Agriculture, des
Forêts et de la
Pêche (MAFF)**

<http://www.maff.go.jp/e/index.html>

(publication des résultats de contrôle de la radioactivité sur les produits de la pêche)

pour trouver les organismes habilités à délivrer ces fameux certificats de conformité. En attendant, plusieurs tonnes de produits japonais se trouvent bloqués dans les ports et aéroports et les importateurs français doivent s'adapter.

« Dès le 16 mars nous avons pris la décision de basculer nos approvisionnements sur d'autres pays principalement pour éviter toute rupture de la chaîne et continuer à fournir nos clients », explique Nicolas Mercier, directeur de Foodex, importateur français de produits alimentaires. « On a basculé sur Taiwan, les USA, la Thaïlande et on a exploité toutes nos filières. De 20% d'importations en provenance du Japon on est passés à 0% », ajoute-t-il.

Lors d'une conférence de presse à l'Ambassade du Japon le 4 mai dernier, les représentants nippons ont confirmé que le gouvernement japonais travaillait d'arrache-pied pour résoudre ces dysfonctionnements et éviter les problèmes d'approvisionnement.

Tout en demandant aux gouvernements étrangers d'assouplir leurs mesures prises depuis le 11 mars dernier.



*Bière Kinn brassée
en Hollande*

Du côté des supermarchés japonais de la rue Saint-Anne, fief nippon de la capitale, on voit chaque jour les stocks diminuer et on compte sur la réactivité des autorités japonaises pour relancer la machine.

Les restaurateurs interrogés assurent quant à eux que l'accident de Fukushima n'a eu aucun impact sur leurs activités.

« Pour le moment nous ne ressentons aucune incidence sur notre clientèle française com- ■



■ posée à 80% de fidèle habitués et même si l'on devait venir à manquer de certains produits, notre carte comprend 200 plats environ ce qui nous laisse de la marge pour réajuster nos menus », affirme-t-on chez Kintaro, 24 rue Saint-Augustin.

« Certains producteurs japonais ont des usines relais en Europe. On s'appuiera sur elles en cas de pénurie car on préfère utiliser au maximum des produits provenant du Japon », revendique-t-on dans ce restaurant de cuisine familiale.

Du côté des sushiya, c'est la loi du silence qui prévaut... Les restaurateurs ont peu apprécié les récents articles de presse qui

Riz japonais
made in Italy



Du poisson radioactif... ...dans 30 à 40 ans

Depuis que plus de 11 000 tonnes d'eau radioactive ont été rejetées par Tepco dans les eaux du Pacifique aux abords de la centrale, entraînant une forte contamination du milieu marin, une cellule de crise a été mise en place par l'IRSN (Institut de Radioprotection et de Sécurité Nucléaire) afin de mesurer les effets à venir de cette pollution sur les océans et les poissons. « Actuellement les Japonais procèdent à des mesures quotidiennes de radioactivité sur les poissons de la zone sinistrée et pour l'instant seule l'anguille des sables présente un taux de contamination élevé notamment au césium 137, dont la période radioactive est voisine de 30 ans », explique Sabine Charmasson, océanographe à l'antenne de Toulon de l'IRSN.

« Ce poisson a un mode de vie particulier. À l'état adulte il séjourne de mai à décembre dans les sédiments alors que les larves et les juvéniles vivent dans la colonne d'eau entre décembre et mai. C'est d'ailleurs durant cette période qu'ils sont pêchés par les Japonais. Leur haut niveau de contamination souligne sans doute un régime alimentaire basé sur le plancton d'où un transfert rapide à partir de l'eau contaminée », ajoute cette scientifique qui rappelle que 90% du stock mondial de césium se trouve dans l'eau. « Actuellement le taux moyen de césium 137 dans les océans est d'environ 2 à 4 milli becquerels par litre principalement dans l'hémisphère nord, là où ont eu lieu la majorité des essais nucléaires et où la pollution est la plus forte. Chez les poissons, ce taux est multiplié par 100 (actuellement 0,2 Bq/kg). Le césium est plutôt dissous dans l'eau de mer et se fixe donc moins sur les particules qu'en eau douce. Sur les côtes, la contamination des sédiments est plus importante qu'au large car les fonds sous-marins y sont moins profonds ». Mais quid des effets à long terme ?

« Pour l'instant aucune anomalie n'a été détectée sur les poissons benthiques qui vivent près du fond non loin des côtes de Fukushima mais on ne peut pas exclure à plus long terme qu'il y ait des poissons prédateurs comme le thon qui soient contaminés après avoir mangé des poissons côtiers eux-mêmes contaminés », dit-elle.

L'IRSN estime le temps de transfert entre le Pacifique nord-ouest et le sud de l'océan Atlantique à 30 à 40 ans via l'océan Indien.



Tofu produit
aux Etats-Unis

faisaient état d'une baisse de 30% de leur activité.

« Le simple fait que le Figaro parle d'une baisse de 30% entraîne une baisse réelle de 60% de la clientèle car la peur est totalement irrationnelle » s'insurge un négociant japonais, avant d'ajouter « moins la presse en parle, mieux ça vaut »

Cette peur de manger des sushi radioactifs ou de la marchandise contaminée, relayée les semaines passées dans les médias français au grand dam des Japonais, a incité les épiceries, fabricants de sushi et autres négociants de produits alimentaires nippons à diffuser très vite un communiqué de presse expliquant que seuls les produits sans danger pour la santé et non irradiés étaient importables et importés en France.

« Au magasin, nous avons affiché un communiqué pour rassurer les clients, en précisant notamment que tous les produits ont été importés avant la catastrophe. Les produits qui seront importés à l'avenir subiront forcément les contrôles imposés par les autorités japonaises au départ du Japon et françaises à l'arrivée en France. Nous allons continuer à importer uniquement les produits sûrs », explique le gérant de l'épicerie nipponne Kioko, dont 80% des

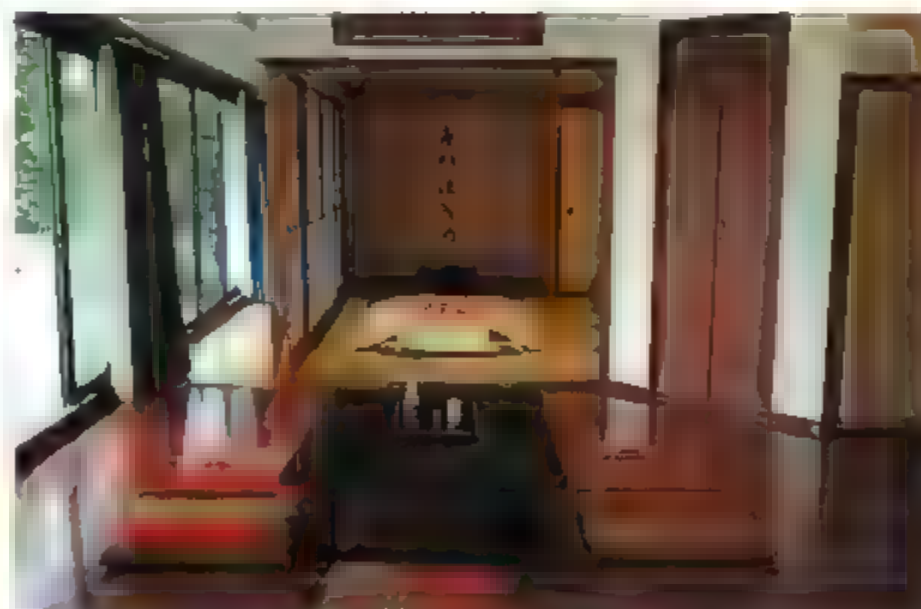
marchandises proviennent du Japon.

« Il n'y a pas eu de changement significatif dans le comportement des clients depuis l'accident à Fukushima. Les ventes sont stables, elles n'ont ni augmenté ni diminué. Seuls quelques clients nous posent des questions sur la sécurité de nos produits », poursuit-il.

Et si on interrogeait ces clients justement ?

« Nous continuerons évidemment à acheter des produits japonais importés », proclame haut et fort ce couple de retraités bretons interrogés alors qu'ils faisaient leurs achats chez Kioko.

« Notre fille a vécu 5 ans au Japon et nous savons combien les Japonais sont méticuleux et rigoureux. Vous savez, je pense que l'on peut faire confiance à un peuple qui lave ses cartons d'emballage avant de les jeter ! ».



Votre maison à Kyoto* à partir de 420 euros la semaine

Vivre le Japon vous propose un hébergement en maison individuelle traditionnelle pour découvrir Kyoto en toute liberté, de 420 euros à 1050 euros la semaine.
(*ou à Tokyo)

Vivre le Japon

01 42 61 60 83

48, rue Sainte-Anne, 75002 Paris
www.vivrelejapon.net



Week-end nippon à Athènes

DE TOUTES LES CAPITALES EUROPÉENNES, ATHÈNES EST SANS DOUTE LA MOINS CONCERNÉE PAR LA SUSHI MANIA. QUATRE RESTAURANTS JAPONAIS EN TOUT ET POUR TOUT FRÉQUENTÉS PAR UNE JET SET RÉDUITE, CRISE OBLIGE, À QUELQUES CENTAINES DE PERSONNES. C'EST POURTANT ICI QUE NOBU, LE NIPPON LE PLUS TENDANCE DE LA PLANÈTE, A CHOISI D'OUVRIR, EN NOVEMBRE 2008, SON 16^e RESTAURANT (HORS ETATS-UNIS) QU'IL CONSIDÈRE LUI-MÊME COMME LE PLUS BEAU DE TOUS. IL VAUT À LUI SEUL LE VOYAGE.

FURIN KAZAN

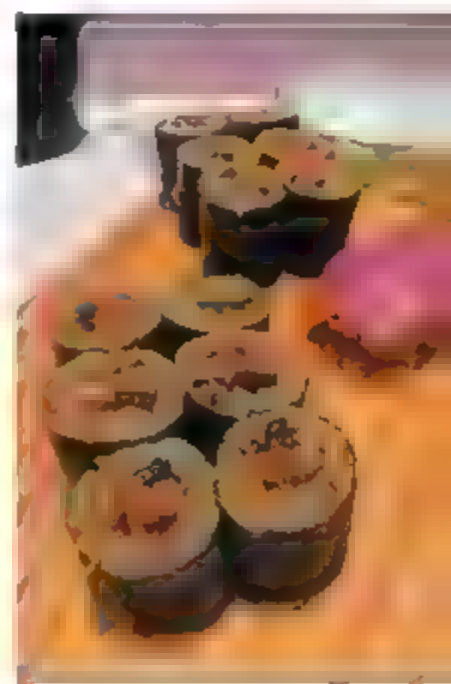
Drôle de nom pour un restaurant : Fu-Rin-Ka-Zan signifie : rapide comme le vent, silencieux comme la forêt, féroce comme le feu et immobile comme la montagne. C'est le titre d'un film, réalisé par Hiroshi Inagaki en 1969 et considéré comme un des meilleurs films de samourais. De ces quatre adjectifs, on retiendra surtout la rapidité car le moins qu'on puisse dire est que cela ne chôme pas en cuisine. À peine commandés, les plats arrivent en cascade au point que les serveurs doivent souvent les poser sur la table à côté. Hésitant entre le style cantine asiatique (façon Blade runner) et le sushi bar traditionnel, Furin Kazan, situé à deux pas de la place Syntagma, au début de Plaka, est le seul restaurant japonais d'Athènes que l'on peut fréquenter midi et soir (et même en pleine après-midi) sans se ruiner et en ayant le choix entre pas mal de plats de qualité plus qu'acceptable : sushi, tempura, brochettes et même tofu frit. Nous avons été emballés par le maki à l'anguille et surtout par l'aubergine au miso, parfaitement cuite et nappée d'un beau miso rouge foncé, facturée seulement 8 euros. Mauvaise note, en revanche, pour le riz des sushi, beaucoup trop serré (nigiri signifie pressé, pas écrasé !) et presque pas assaisonné. Dommage car la lamelle de toro posée dessus était d'un incroyable fondant.

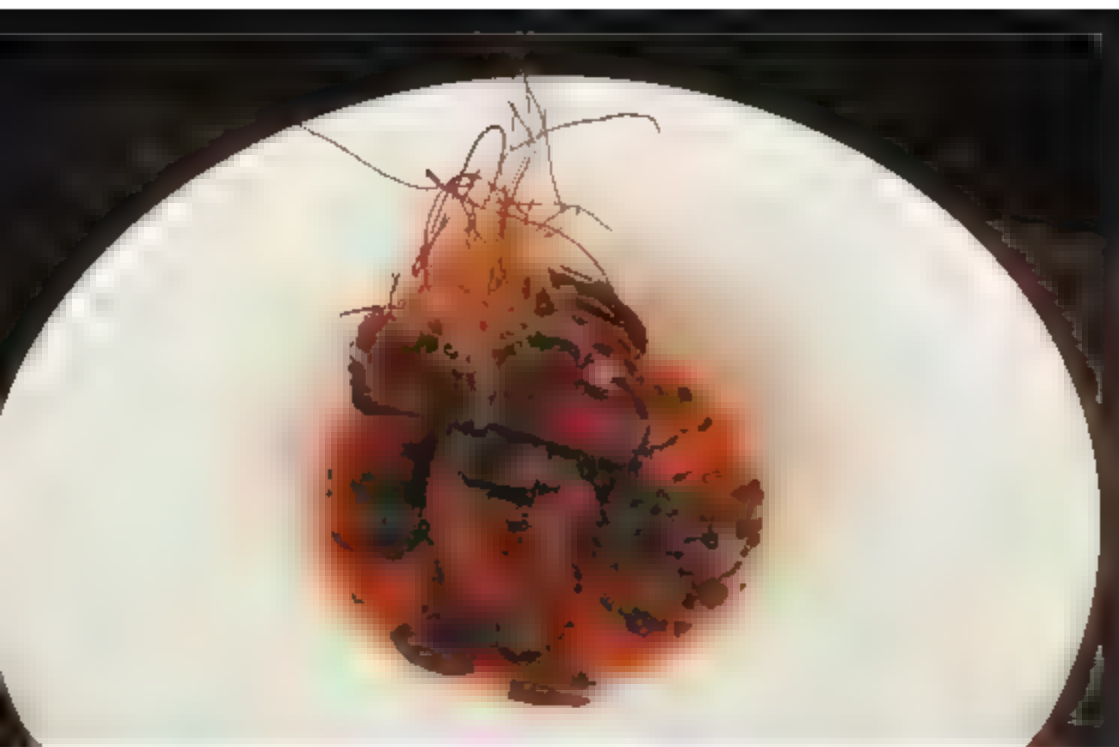
Apollonos 2, Syntagma. 210 3229 170



Par Patrick
MANABRON

Même si, bon an mal an, cent mille Japonais escaladent chaque année les pentes de l'Acropole, Athènes n'est visiblement pas la destination préférée des touristes nippons en Europe. Il faut dire qu'après avoir bouclé Paris, Londres, Madrid et Milan il ne reste plus grand-chose de leurs 9 jours de congé annuels... Et même si Nobu qualifie la cuisine grecque d'aussi « simple et de bonne qualité » que la japonaise, il n'est pas certain que l'estomac de ses compatriotes partagent cette opinion. Il existe, cependant, un point commun aux deux cuisines : une même passion pour l'aubergine préparée en moussaka par les Grecs et en nasu dengaku (aubergine au miso) par les Japonais. Par jeu mais aussi par goût, car l'aubergine grecque est vraiment délicieuse, nous avons systématiquement commandé ce plat qui restera, pour nous, emblématique de ce « week-end nippon » à Athènes.





■ ■

■■■■



Lumières tamisées et serveuses taille mannequin : on a plus l'impression d'entrer dans une boîte de nuit que dans un restaurant. Du reste, à 21h, la salle est encore totalement vide et on croit à une plaisanterie lorsque l'hôtesse, à l'entrée, semble se demander, très ennuyée, où elle va vous caser, vous qui n'avez pas réserve.

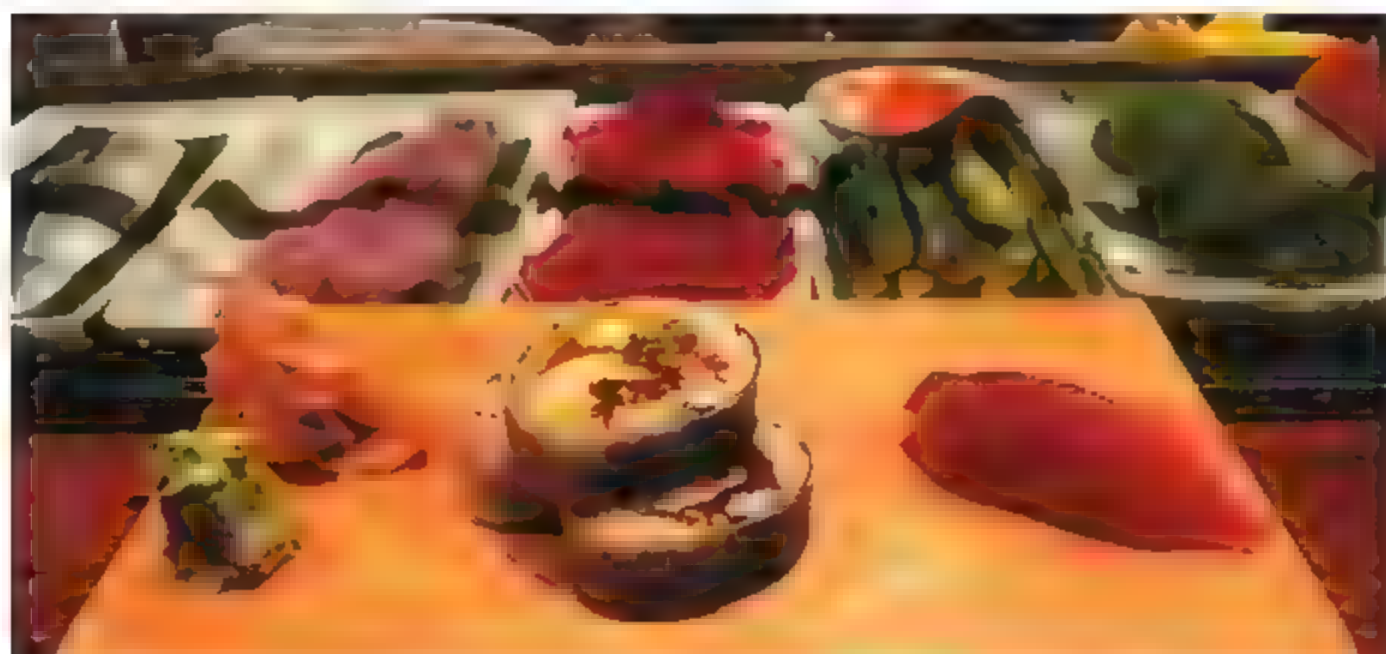
On voit pourtant arriver, vers 22h, une clientèle ultra hype, manteaux de fourrure et costumes Armani, qui finit effectivement par occuper l'intégralité des tables.

On l'aura compris, Inbi, situé dans le très chic quartier Kolonaki, ambitionne le titre de resto le plus branché d'Athènes et y réussit visiblement assez bien. Reste à savoir s'il mérite également

celui, à la fois plus modeste et moins évident, de restaurant japonais. Le meilleur endroit pour en juger en toute objectivité est sans doute le bar d'où on peut voir non seulement les 3 sushimen, deux Japonais et un Grec, mais également toute la cuisine.

Pour notre malheur, nous sommes placés en face du Grec occupé, au moment où nous arrivons, à confectionner à la chaîne des « maki californiens ». Il place l'algue nori devant lui et y dépose une boulette de riz. Jusqu'ici, tout va bien. Cela se gâte, cependant, quand, au lieu d'étaler le riz avec délicatesse, il l'écrase à pleines mains le transformant aussitôt en une pâte aussi compacte que gluante. Véritable Sisyphe du maki, il recommence l'opération des dizaines de fois sans s'apercevoir que son voisin japonais procède de façon totalement différente. Cet affligeant spectacle nous incite évidemment à choisir d'autres plats tels que la salade de poissons blancs ou le canard sauce wasabi tous deux joliment mis en scène dans de grandes assiettes mais assez décevants question goût. Les poissons exposés derrière la vitrine semblant bien frais, nous avons, par pure conscience professionnelle, voulu goûter les sushi mais là encore, le riz n'était ni bien assaisonné ni bien pressé. Dernier essai : l'original maki au crabe à carapace molle enveloppé dans du daikon émincé. Plus convaincant, sans doute, que le reste mais malheureusement fourré au même riz... Et même pas d'aubergine au miso pour rattraper le coup !

21 Iraklitos & Anagnostopoulou, Kolonaki, T. 210-11-0000





La nouvelle sauce soja sucrée Kikkoman est fabriquée à partir de sauce soja naturellement fermentée et d'autres ingrédients de qualité durement sélectionnés. Elle accompagne parfaitement le riz qu'elle vient napper. La sauce soja s'ajoute aussi agréablement aux salades, ou encore à la viande.

www.kkoman.fr



■ ■ ■ d'unagi ne nous a pas laissé un grand souvenir le sushi pressé anguille-foie gras (24 €) fut, en revanche, un grand moment : très bon équilibre entre l'anguille légèrement caramélisée, presque croustillante, et le petit cube de foie gras juste poêlé au soja : un délice !

12 Dimokritou, Kolonaki, T. : 210-36-47033

MATSUHISA (NOBU)



Ne comptez pas improviser au dernier moment un dîner dans ce temple de la gastronomie nipponne (ou plutôt nippo-péruvienne) même si les prix pratiqués ici sont de nature à dissuader 99% de la population grecque. Les 1% qui restent, ajoutés aux fanas de Nobu qui essaient systématiquement tous les établissements de la planète suffisent largement à remplir la salle tous les soirs... Sachez par ailleurs qu'il faut prévoir près de 40 minutes de taxi à partir du centre d'Athènes pour se rendre au complexe hôtelier Astir de Vouliagmeni où Nobu s'est installé. Mieux vaut donc réserver. Entouré de verdure et donnant sur la mer, le restaurant s'intègre dans une luxueuse station balnéaire fréquentée par la jet set d'Athènes. La salle, décorée dans un style minimaliste de bois sombre et de marbre, est délicatement éclairée par de grands abat-jour noir et blanc creusés de fleurs, qu'aurait pu dessiner Matisse de retour du Japon. C'est, selon Nobu

lui-même, le plus réussi de tous ses restaurants. Sous la houlette d'un chef français, Jérôme Lavellec, complice de Nobu depuis plus de 10 ans, une armée de cuisiniers grecs et japonais, tous parfaitement formés à la cuisine du Maître, s'activent au bar ou en cuisine.

Sur la carte, on retrouve les classiques Nobu comme le black cod au miso, le bar à la sauce jalapeno (à base de piment et de miso) ou encore le rouleau de printemps au crabe à carapace molle. Chaque jour, cependant, un plat est proposé en fonction de la saison et des produits locaux. Lors de notre visite, nous avons pu goûter des noix de Saint-Jacques déglacées au soja, servies avec des koroke (croquettes de pommes de terre à la japonaise).

En guise de dessert, nous avons testé l'aubergine au miso, joliment servie accompagnée d'une pousse de myoga (variété de gingembre) dont l'acidité contrastait à merveille avec l'onctuosité presque mielleuse du miso. Une gourmandise sucrée au prix plutôt salé : 20 euros la demi-aubergine !

Il faudrait, si l'on en avait le temps et les moyens, pouvoir revenir plusieurs fois pour goûter toutes les spécialités comme le bœuf wagyu servi avec une sauce péruvienne épicée ou les sushi de crevettes géantes sauce sucrée... Lors de notre prochain séjour, nous commencerons par Nobu pour pouvoir y retourner...

40 Apollonos Str, Vouliagmeni, T.210-89-60510





PASAJI

C'est par hasard que nous sommes passés devant ce grand café branché situé dans un passage couvert (d'où son nom) du centre ville et que nous avons repéré, sur la carte affichée à l'extérieur, voisinant avec les classiques tapas à la grecque, plusieurs plats japonais : black cod au miso, teriyaki de poulet, tempura de crevettes et même sushi ! Nous avons tout commandé mais pas tout mangé déclarant forfait pour les tempura, ruisselant de gras et affreusement barbouillées de mayonnaise. Sans surprise, les sushi furent également disqualifiés d'entrée de jeu, le riz n'ayant strictement rien à voir avec le vrai shari, le riz à sushi. Nous avons en revanche trouvé plus que des circonstances atténuantes au black cod (27,50 €), certes moins moelleux que celui de Nobu mais au goût de miso bien présent ainsi qu'au poulet teriyaki (17,50 €), servi, tout comme le black cod, sur un lit d'épinards frais et de riz grillé fort appétissant. Au total, une alternative plutôt agréable à la moussaka et au souvlaki.

Spiromiliou Archade & Vokourestiou.

T. : 210 32 20 714



KINJIRUSHI
BRAND



年に一度のお数日だけの出逢い

Wasabi: un légume qui a du piquant.
Kinjirushi garantit sa fraîcheur pour un maximum de saveurs.



Kizami-Wasabi
(YKA-250)
100g (3.54oz)



Wasabi râpé
(RO-1)
100g (3.5oz)



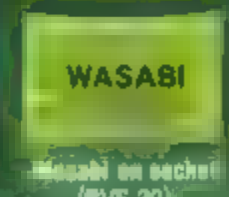
Wasabi râpé
(FB-200)
100g (3.5oz)



Wasabi râpé
(PN-00)
100g (3.5oz)



Wasabi préparé (Nori)
(PN-00)
4.5g (0.15oz)



Wasabi en sachet
(PVS-30)
2.5g (0.09oz)

Numéro un japonais du marché professionnel

金印わさび

KINJIRUSHI SALES CO., LTD.

Contact

Paris office 9, rue de l' Echelle-75001 Paris
E-mail: m-kunieda@kinjirushi.co.jp
URL: <http://www.kinjirushi.co.jp/french/>

Où trouver wasabi ?

WASABI EST DISTRIBUÉ GRATUITEMENT DANS PRÈS DE 500 RESTAURANTS ET LIEUX JAPONAIS A PARIS ET EN PROVINCE DONT LA LISTE FIGURE CI-DESSOUS. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT VOUS Y ABONNER OU OBTENIR D'ANCIENS NUMÉROS EN VOUS CONNECTANT SUR LE SITE WWW.WASABI.FR.

1^{er} arrondissement

ACE GOURMET (BENTOS)	01 47 03 94 38
8 rue Thérèse	
AKI	01 42 97 94 27
11 bis rue Sainte Anne	
L'ARC	01 49 27 92 87
29 rue d'Argentan	
ASSOC. CULTUR. FRANCO-JAPONAISE DE TENRI	
5-12, rue Berlin Poirée	01 44 75 06 06
BOULANGERIE AKI	01 40 13 63 38
6 rue Sainte Anne	
COOL JAPAN (OBJETS JAPONAIS)	01 42 80 20 80
47 rue d'Argentan	
DESTINATION JAPON (VOYAGE)	01 42 96 09 32
rue Villado	
EBISU	01 42 61 05 80
18, rue St Roch	
EDOKKO	01 55 52 49 21
163, rue Saint Honoré	
FAMILY MARKET (ÉPICERIE)	01 42 61 06 38
32 rue St-Roch	
FOUJITA	01 42 61 42 83
41 rue St Roch	
FOUJITA 2	01 49 26 07 76
7 rue du 29 Juillet	
HELLO SUSHI	01 42 96 37 27
43 rue St Anne	
HIGUMA	01 47 03 38 38
32bis, rue St Anne	
HIGUMA	01 55 52 49 21
63 rue Saint Honoré	
JAPORAMA	01 42 36 21 30
33 rue Étienne Marcel	
KAZÉ (OBJETS JAPONAIS)	
10 rue d'Argentan	
KILALA	01 47 03 33 97
7, rue des Moulins	
KINUGAWA	01 42 50 65 07
9, rue du Mont Thabor	

KUNITORAYA	01 47 03 33 63
38, rue Ste Anne	
KUNITORAYA	01 47 03 07 74
9 rue Villado	
K MART (ÉPICERIE)	01 59 52 48 74
5-8 rue Sainte Anne	
LAI LAI KEN	01 49 13 85 88
7 rue Sainte Anne	
LIBRAIRIE JUNKUDO	01 42 60 58 18
18 rue des Pyramides	
MATSUDA	01 42 60 28 38
19, rue Saint Roch	
MATSURI RICHELIEU	01 42 61 05 73
36 rue de Richelieu	
MIDORY	01 42 97 47 38
49, rue de l'Arbre Sec	
MIYOSHI	01 42 96 00 88
11 rue Danielle Casanova	
NANIWAYA	01 40 20 43 10
11 rue Sainte-Anne	
NOODAWA	01 42 60 03 42
272, rue Saint Honoré	
OFFICE DU TOURISME JAPONAIS	
4 rue Vintadour	01 42 96 20 39
SAGAMI	01 40 41 04 43
10/12 rue des Prêcheurs	
SAPPORO RAMEN	01 40 75 98 86
276 rue Saint Honoré	
SAPPORO RAMEN	01 42 60 60 88
37 rue Sainte Anne	
SUSHI GAN	01 42 97 44 48
41 rue des Petits Champs	
TAKARA	01 42 96 06 38
14, rue Molière	
TORAYA (pâtisseries)	01 42 60 73 00
10 rue Saint-Florentin	
VILLA TOKYO	01 42 36 82 41
14, rue du Cygne	
YAKINIKU	01 42 96 27 60
1 bis rue Sainte-Anne	

YASUBE	01 47 03 96 37
9, rue Sainte Anne	
YOU HERSEI	01 42 60 90 80
11 rue Sainte Anne	
ZEN	01 42 61 93 99
11, rue de l'Échelle	

2^e arrondissement

AAA (ÉCOLE DE JAPONAIS)	01 42 60 58 18
21 rue d'Artois	
ACE OPERA (ÉPICERIE)	01 42 97 03 37
43 rue Saint-Augustin	
ACE MART (ÉPICERIE)	01 42 97 38 80
1, rue de la Harpe	
AKCHI	01 42 96 93 31
86 rue de Richelieu	
BOOK OFF (Librairie)	01 42 96 00 88
29 rue St Augustin	
CHEZ MIKI	01 42 96 04 35
3 rue de Louvois	
COMPTOIR DU SUSHI	01 53 40 88 88
38/38 passage du Poncasse	
DEVANT VOUS	01 42 96 96 27
80 rue de Richelieu	
EDOKKO	01 48 07 11 81
27 boulevard des Capucines	
HONKAIDO	01 42 00 50 95
14 rue Chateaubault	
JUJUYA (ÉPICERIE)	01 42 96 02 48
48 rue Sainte Anne	
KIM CHI	01 42 96 33 78
3, rue de Louvois	
KINTARO	01 47 42 14 44
24, rue Saint Augustin	
KUOKO (ÉPICERIE JAPONAISE)	01 42 61 33 05
48 rue des Petits Champs	
KOETSU	01 40 13 00 00
42 rue Sainte-Anne	
KYOTORI	01 42 60 06 89
10 rue Chateaubault	

MATSU SUSHI	01 40 20 33 08
12, rue de Turbigo	
MICHI	01 40 20 49 93
56 rue Sainte-Anne	
MONDOJI	01 47 42 644 88
9, rue de Henreville	
OGURA	01 47 42 77 78
20 rue de la Michodière	
OKINAWA	01 42 96 21 88
18, rue Saint Augustin	
TOKYO SUSHIS	01 45 00 21 00
27, rue Montmartre	
TOYOTOMI	01 42 96 02 88
34 rue des Petits Champs	
VOYAGES A LA CARTE	01 42 96 91 20
48 rue Sainte Anne	
YAMAMOTO	01 49 27 86 88
11, rue Chateaubault	
YOKOSUNA	01 43 08 52 79
1, rue Léopold Bellan	

3^e arrondissement

KAGAYAKI	01 48 67 81 88
79 bd Beaumarchais	
TAKKO	01 48 04 54 89
39 rue de Bretagne (marché des Enfants rouges)	
SUSHI WEST	01 42 73 50 00
10, rue de Bretagne	
YOSHIGAWA	01 48 04 35 00
184, rue St Martin	

4^e arrondissement

AKATSUKI	01 42 78 71 27
19, rue des Archives	
ALLO SUSHI	01 44 61 83 73
13, rue Casse Pâtes	
AOYAMA	01 42 74 53 82
27 bis rue de la Vierge	



MATSUDA
Restaurant japonais

Restaurant MATSUDA
19 rue St Roch 75001 PARIS
01 42 60 28 38
Sauf dimanche
12H-14H30, 19H-22H30



ZEN

Cuisine japonaise contemporaine
8 rue de l'Échelle
01 42 61 93 99
Ouvert tous les jours



26, rue Bayard 75008 Paris
Tel. : 01 5662 7070
<http://www.hanawa.fr>

Aussi, Ouvert depuis 1984
Restaurant Kinugawa
9, rue du Mont Thabor 75001 Paris
Tel. : 01 4260 6507
<http://kinugawa.free.fr>



食で愉しむ、
初夏の彩り。

YASHIRO
75 rue Vasco de Gama 75013 Paris
01 42 50 07 20, Tel. : 01 42 50 07 20
12:00-14:30 / 19:30-21:30
Ponte de Vermelle / Lourmel
Débarouette

BISTRO TOKYO	01 42 72 11 11
20 rue des Lombards	
IKAT (OBJETS JAPONAIS)	01 43 04 53 34
38 rue François Miron	
ISAMI	01 40 46 06 97
4, quai d'Orléans	
KIMONOYA (OBJETS JAPONAIS)	01 48 87 30 24
1 rue du Pont Louis-Philippe	
KYO	01 42 72 56 48
8 rue de la Verrerie	
KURDCHIKU (OBJETS JAPONAIS)	01 42 77 44 83
50 rue de la Vierge de ville	
MINORI	01 44 78 57 88
74 rue de la Cloche percée	
MIYAKOCHI (OBJETS JAPONAIS)	01 42 78 23 1
1 impasse Guéméné	
SUN	01 46 04 38 88
14 bd de Strasbourg	
LE PALAIS DES THÉS	01 48 87 80 80
64, rue Viala du Temple	
SUSHI PARADIS	01 42 75 98 83
7 rue François Miron	
TAKAOKA	01 42 74 7 90
78, quai de l'Hotel de ville	
TAKIMI	01 42 77 43 82
24 rue Viala du Temple	

5^e arrondissement

ASIA TEE	01 43 28 38 80
47 rue de la Montagne Ste Geneviève	
EDOGAWA	01 47 07 66 39
43, rue Moutetard	
INAGIKU	01 43 54 70 07
14 rue de Portoise	
LENGUÉ	01 48 33 73 10
31 rue de la Parcheminerie	
SASHIMI BAR	01 43 54 37 88
4 rue des Filles St Jacques	
SOLA	01 43 28 59 04
12 rue de l'Hôtel-Corbert	
YOULIN	01 43 26 03 32
3 rue Valette	

6^e arrondissement

AZABU	01 48 33 72 03
3, rue André Mazet	
ITADAKI	01 43 26 66 23
84, rue Monsieur le Prince	
HANAFUSA	01 43 26 50 29
4, passage de la petite boucherie	
JAPOTORI	01 43 29 00 34
41, rue Monsieur le Prince	

7^e arrondissement	01 43 48 92 27
4, rue Bernard Palissy	
KYOTORI	01 43 34 48 44
6, rue Monsieur le Prince	
MANDARINE SUSHI	01 42 22 23 21
32 rue St Placide	
OTO OTO	01 42 22 21 56
6, rue du Sabot	
SINU	01 46 34 23 68
8, rue Suger	
YAMATO	01 43 23 34 83
50, rue Dauphine	
YAMATO	01 42 22 32 58
49, bd du Montparnasse	
TOKYOTORI	01 33 42 02 36
8, rue Monsieur le Prince	
TSUKIZI	01 43 34 63 9
2 bis, rue des Ciseaux	
YEN	01 45 44 1 8
22, rue St Benoît	
YUSHI	01 44 07 03 1
8, rue des Ciseaux	

7^e arrondissement

AIDA	01 43 06 14 8
1, rue Pierre Lefebvre	
ARIQO	01 47 53 74 49
20d, av. rue de Grenne	
MAISON DU SUSHI	01 43 31 24 24
44, avenue Boscquet	
MATSURI	01 45 51 24 24
74 rue du bac	
MIYAKO	01 47 03 4 83
2, rue de l'Université	
YUZU	01 47 03 28 84
33 rue de Belchasse	

8^e arrondissement

ASIAN	01 36 89 11 00
30, avenue Georges V	
HANAWA	01 42 82 49 03
14 bd Haussmann (3 ^e étage du Printemps)	
CHAJIN (THE JAPONAIS)	01 33 30 05 24
24 rue Foyot	
HANAWA	01 36 62 70 70
26 rue Bayard	
HYOTAN	01 42 25 26 78
1, rue d'Artois	
TAISHO KEN LAMEN	01 45 61 09 79
27 rue du Colisée	
JIPANGUE	01 45 63 72 00
98 rue La Boétie	

KAKYO	01 43 22 21 08
7 rue Caprylon	
KINUGAWA	01 43 63 06 07
4, rue Saint Philippe du Roule	
KYOMIZU	01 43 63 06 07
4 rue St Philippe du Roule	
KONOHANA	01 43 62 15 88
1 bis rue Jean Maréchal	
NEW KYOTO	01 38 04 07 80
6, rue Corvetto	
KYOTO ST LAZARE	01 42 93 30 13
9, rue de l'Ély	
MATSUMI	01 43 62 30 14
1, rue de l'Ély	
NAKA	01 42 80 03 04
1, rue de l'Ély	
9^e arrondissement	
Café PENINSULE	01 47 70 03 03
13 rue du fg. Montmarais	

FUJI SUSHI BAR	01 48 74 36 83
5 rue Joubert	
FUJI YAKI	01 42 81 74 23
20, rue Henri Mounier	
HOTARU	01 48 78 33 74
8 rue Rodier	
IZAARI	01 33 6 43 48
35 rue Lafayette	
KIDAYA	01 45 26 12 88
13 rue Lafayette	
KIKU	01 44 83 02 30
58 rue Richeur	
KUSHI YAKI	01 49 70 03 24
41 rue de Rochecouart	
MATSUBAKA	01 48 00 94 64
6, rue Montyon	
MONOKA	01 40 18 19 08
5 rue Jean-Baptiste Pigalle	
SAKURAYA	01 47 70 54 41
3 rue Grange-Bataillon	
SUSHI BOUBOU	01 48 78 84 80
52 rue Maubourg	
SUSHI YAKI	01 42 46 11 77
61a, rue Bleue	
TOKKI	01 40 23 13 80
10 rue de la Boule rouge	
TONEGAWA	01 42 85 28 18
8, rue Godot de Mauroy	
YAMAMURA	01 48 00 92 18
rue Bergère	

10^e arrondissement

ESPACE JAPON	01 47 05 77 47
2 rue de la Harpe	
NISHIKURA	01 48 22 88 98
12 rue du Faubourg Poissonnière	
OISHI SUSHI	01 48 35 14 12
38 rue Louis Blanc	
PLOUM	01 42 00 11 90
20 rue Albert	
SUSHI SAKE	01 40 38 37 83
247 rue du Fbg St Martin	
TOKIOYAKI	01 40 07 07 07
231 rue du Fbg St Martin	
VILLA FUJI	01 40 34 36 08
210 rue Lafayette	
WAKO	01 45 07 08 88
208 bis, rue Lafayette	
YAMADA	01 40 07 01 88
88 rue du Fbg St Martin	

11^e arrondissement

CENTRE FRANCO JAPONAIS	01 43 45 01 38
8 passage Turquetil	
KAMPEI	01 43 48 17 08
93 bd Voltaire	
KIMONO	01 49 23 44 53
3 rue St Maurice	
KINOSUZU	01 48 08 10 32
9 rue de la Roquette	
KYOBASHI	01 53 58 73 34
17 rue St Maurice	
MOMIJI	01 46 06 14 72
20 rue Dava	
NAKABAWA	01 47 50 82 30
3 rue Saint-Hubert	
NAOKI	01 43 17 58 68
5 rue Guillaume Bertrand	
PLANET SUSHI	01 53 30 63 03
2-4 rue Richard Lenoir	
SAKURA	01 43 38 74 92
46, rue de la Roquette	
SNC FRANCE (ÉCOLE)	01 43 38 38 03
77 bd Richard Lenoir	
SUKIYAKI	01 49 23 04 98
12 rue de la Roquette	

SURO VILLAGE	01 43 53 92 79
9 rue de Charonne	
TOYAMA	01 43 36 13 11
108 bd de Charonne	
YAKIDAI	01 40 21 62 33
41 rue de la Roquette	

12^e arrondissement

GINZA	01 43 46 61 96
1 rue Corbinière	
HAYASHI	01 43 43 88 78
20 cours de Vincennes	
IZAKAYA	01 46 28 93 88
58 rue de Lyon	
KOKORO	01 43 41 59 64
3, rue Erard	
MAKACHU	01 43 40 39 31
82 cours de Vincennes	
ROBATA	01 43 07 68 79
86, rue Claude Decaen	
SAMOURAI	01 43 07 32 30
17 rue Emile Casteret	
SUSHIVILLA	01 43 48 66 05
216, rue du Faubourg St Antoine	
TIB'S	01 44 73 13 13
310 rue de Charanton	
YEKO	01 43 43 82 18
154 av. Daumesnil	

13^e arrondissement

BIG STORE (ÉPICERIE)	01 44 4 8 28
81 Avenue d'Orly	
ISHIKAWA	01 53 79 12 76
45 rue Albert	
IZU	01 43 31 87 51
7 rue Verbeke	
JAPONIKA	01 45 86 88 83
8, avenue de Choisy	
MAKI SUSHI TOKYO	01 45 84 54 41
44 rue de l'Obélisque	
MATSUYAMA	01 45 86 22 18
11 13 bd. Auguste Bléneau	
SAMOURAI	01 45 82 85 88
42 Avenue de la Porte d'Orly	
TOKYO OSAKA	01 43 24 38 48
207 Avenue de Choisy	
TORI ICHI	01 45 84 95 68
42 rue Claude Vireux	

14^e arrondissement

ATSUMI	01 43 27 09 83
28 rue de la Gare	
GINZA	01 43 20 43 54
30 rue Daguerre	
HASHIMOTO	01 45 43 70 56
46 rue Didot	
HOSHI	01 43 27 10 21
11 rue de la Gare	
KIMURA	01 45 42 33 13
38 rue Pernety	
PAN SUSHI	01 40 44 00 87
147 av. du Maine	
SAKURA	01 45 42 79 76
143, rue Didot	
SUSHI GOZEN	01 40 47 35 01
20 rue Delambre	
TOMBO	01 42 22 61 53
14 rue de l'Arrivée	
TOMBO	01 43 21 79 97
47 rue du Montparnasse	
YAMATO	01 43 20 76 34
144 bd du Montparnasse	

ARITO MONTPARNASSE	01 42 22 01 00
20, rue de l'Arrivée	
BENKAY	01 40 58 21 28
61 quai de Grenelle	
CULTURE JAPON (BOUTIQUE)	01 4 0 11 00
01 des quai Brany	
EURO-MART (ÉPICERIE)	01 4 0 11 00
Avenue Emile Zola	
HI MART (ÉPICERIE)	01 45 11 11 44
11 rue de la Harpe	
JAPAN SUSHI EXPRESS	01 45 67 00 01
143, rue de Valenciennes	
JARGOYA	01 45 79 03 80
83 rue des Entrepreneurs	
KAISEKI SUSHI	01 45 34 48 60
7 bis rue André Lefebvre	
KANAE (superette)	01 45 34 48 60
11 rue de la Harpe	
KITO KITO (NOUVEAU)	01 47 34 12 08
45 rue Mathurin Regnier	
K-MART (ÉPICERIE)	01 45 34 48 60
11 rue de la Harpe	
KOKUMI	01 47 83 21 87
12 rue de Valenciennes	
KOYUKI	01 45 32 87 58
20 rue Gramme	
KUNCHAPAI	01 40 00 78 31
168 rue Saint-Charles	
LÉGENDE DU JAPON	01 40 60 74 11
166 rue Saint-Charles	
MAISON DE LA CULTURE DU JAPON	01 45 34 48 60
101 des quai Brany	
MATCHAN	01 45 77 03 50
55, rue du Théâtre	
NANA YA (ÉPICERIE)	01 45 34 48 60
9 rue de la Harpe	
NIPPON SUSHI	01 48 28 35 38
55 rue de la Harpe	
NOMIYA	01 40 43 9 91
0 rue d'Albert	
OKAYAMA	01 45 78 80 01
17 rue de la Harpe	
OSAKA VOUILLE	01 45 31 35 28
11 rue de la Harpe	
SANMARU SUSHI	01 45 75 20 08
26 rue Tiquette	
TAGAWA	01 45 75 93 21
37 bis, rue Houelle	
TAKI	01 45 79 42 28
34 rue du Docteur Fessier	
TOKYO SUSHI	01 45 71 08 98
28 rue Lacordaire	
YAMATO	01 45 79 03 80
83 rue des Entrepreneurs	
YANASE	01 42 30 07 20
73 rue Vasco de Gama	
WASABI	01 45 30 38 14
89 rue de la Croix Nivart	

16^e arrondissement

AKASAKA	01 42 38 77 86
9 rue Nicolo	
COMME DES POISSONS	01 45 20 70 37
24 rue de la Tour	
GO SUSHI	01 45 25 67 00
52 av. Mozart	
HISADA (FROMAGERIE)	01 42 88 34 30
17 rue Le Marois	
JUAN	01 47 27 43 51
44 rue de la Pompe	
KURA	01 45 20 78 32
26 rue de Drouot	
MATSURI	01 42 24 96 83
2 rue de Passy	



MATSUBA

Restaurant Barbecue coréen japonais
37 avenue Corentin Carlier, 75019 Paris

01 40 34 42 92

Ouvert tous les jours

De 11h45 à 14h30 et 18h30 à 23h00

MATSURI	01 47 27 00 89
118-121 avenue Victor Hugo	
MIYAGAWA	01 43 37 01 83
11 bis av. de Versailles	
OKYOTO	01 48 51 20 84
10, rue Chancel	
OSAKA	01 48 28 80 28
1 rue Jouvenot	
OZU	01 40 88 21 80
2 av. des Nations unies	
SUSHI GOURMET	01 48 27 08 02
1 rue de l'Assomption	
SUSHI WEST	01 45 85 54 00
12 rue de Longchamp	
TAMPOPO	01 47 27 74 82
66 rue de l'Assomption	
YUSHI 16	01 47 04 53 20
78 rue de Longchamp	

17^e arrondissement

AYAME	01 48 27 88 00
10 rue Mennequin	
CHEZ YI (SALON DE THÉ)	01 47 31 40 88
27 rue Bayen	
ISUMO	01 47 84 38 27
47/51 rue des Acacias	
KANNO	01 42 37 80 83
9 rue Saussure-Lafont	
KIFUNE	01 48 72 11 18
44 rue Saint-Ferdinand	

さつき
Epicerie japonaise
en ligne

www.satsuki.fr

FUJI SUSHI BAR	01 48 74 36 83
5 rue Joubert	
FUJI YAKI	01 42 81 54 23
20, rue Henri Mounier	
HOTARU	01 48 78 33 74
18 rue Rodier	
IZAARI	01 53 16 43 48
35 rue Lafayette	
KIDAYA	01 45 26 12 88
15 rue Lafayette	
KIKU	01 44 83 02 30
58 rue Richer	
KUSHI YAKI	01 49 70 05 24
41, rue de Rochecouart	
MATSUBAKA	01 48 00 94 64
16, rue Montyon	
MONOKA	01 40 16 19 08
5 rue Jean-Baptiste Pigalle	
SAKURAYA	01 47 70 54 41
3, rue Grange-Bataillère	
SUSHI BOUBOU	01 48 78 84 80
52 rue Maubourg	
SUSHI YAKI	01 42 46 11 77
1 bis, rue Bleue	
TOKKI	01 40 23 13 80
10 rue de la Boule rouge	
TONEGAWA	01 42 85 28 18
8, rue Godot de Mauroy	
YAMAMURA	01 48 00 92 18
1, rue Bergère	

10^e arrondissement

ESPACE JAPON	01 47 06 77 47
12 rue de Nancy	
NISHIKURA	01 40 22 88 98
12, rue du Faubourg Poissonnière	
OISHI SUSHI	01 40 35 14 12
38 rue Louis Blanc	
PLOUM	01 42 00 11 90
20 rue Albert	
SUSHI SAKI	01 40 38 37 83
247, rue du Fbg St Martin	
TOKIOYAKI	01 40 07 67 91
231 rue du Fbg St Martin	
VILLA FUJI	01 40 34 86 08
210 rue Lafayette	
WAKO	01 45 07 06 88
208 bis, rue Lafayette	
YAMADA	01 40 07 01 88
188, rue du Fbg St Martin	

11^e arrondissement

CENTRE FRANCO JAPONAIS	01 43 45 00 38
8 passage Turquetti	
KAMPEI	01 43 48 17 06
193 bd Voltaire	
KIMONO	01 49 23 44 85
115, rue St Maur	
KINOSUZU	01 48 05 10 32
19, rue de la Roquette	
KYOBASHI	01 53 55 73 34
117, rue St Maur	
MOMIJI	01 46 06 14 72
20 rue Daval	
NAKAGAWA	01 47 50 82 30
3 rue Saint-Hubert	
NAOKI	01 43 57 68 68
5 rue Guillaume Bertrand	
PLANET SUSHI	01 53 30 63 03
2-4 rue Richard Lenoir	
SAKURA	01 43 36 74 92
46, rue de la Roquette	
SNC FRANCE (ÉCOLE)	01 43 38 38 03
77 bd Richard Lenoir	
SUKIYAKI	01 49 23 04 85
12, rue de la Roquette	

SUKI VILLAGE	01 43 53 92 79
9 rue de Charonne	
TOYAMA	01 43 56 15 11
108 bd de Charonne	
YAKIDAI	01 40 21 62 33
41, rue de la Roquette	

12^e arrondissement

GINZA	01 43 46 61 96
1, rue Corbiseau	
HAYASHI	01 43 45 68 78
20 cours de Vincennes	
IZAKAYA	01 46 28 93 88
58 rue de Lyon	
KOCHIKI	01 43 41 58 64
3, rue Erard	
MIKACHU	01 43 40 38 31
82 cours de Vincennes	
ROBATA	01 43 07 68 79
86, rue Claude Decaen	
SAMOURAI	01 43 07 32 30
12, rue Emilio Castelar	
SUSHIVILLA	01 43 48 66 05
216, rue du Faubourg St Antoine	
TIB'S	01 44 73 13 13
310 rue de Charonne	
YEKO	01 43 43 62 18
154 av. Daumesnil	

13^e arrondissement

BIG STORE (ÉPICERIE)	01 44 24 28 28
81 Avenue d'Ivry	
ISHIKAWA	01 53 79 12 76
45 rue Albert	
IZU	01 43 31 87 51
7 rue Verrière	
JAPONIKA	01 45 86 86 83
8, avenue de Choisy	
MAKI SUSHI TOKYO	01 45 84 54 43
44, rue de Tolbiac	
MATSUYAMA	01 45 86 22 18
11-13 bd. Auguste Branqui	
SAMOURAI	01 45 82 85 88
42, avenue de la Porte d'Ivry	
TOKYO OSAKA	01 44 24 38 48
207, avenue de Choisy	
TORI ICHI	01 45 84 95 68
42 rue Louise Weiss	

14^e arrondissement

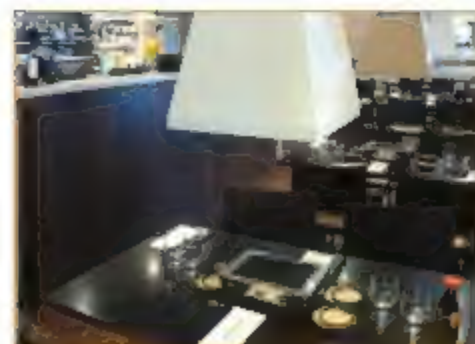
ATSUMI	01 43 27 09 83
28 rue de la Garde	
GINZA	01 43 20 43 54
50 rue Daguerre	
HASHIMOTO	01 45 43 70 56
46, rue Didot	
HOSHI	01 43 27 16 21
11, rue de la Garde	
KIMURA	01 45 42 33 13
36, rue Fernet	
PAN SUSHI	01 40 44 00 87
147, av. du Maine	
SAGHITARA	01 45 42 79 76
113, rue Didot	
SUSHI GOZEN	01 40 47 55 01
20 rue Delambre	
TOMBO	01 42 22 61 53
14, rue de l'Armée	
TORICHI	01 43 21 29 97
47, rue du Montparnasse	
YAMATO	01 43 20 16 34
144 bd du Montparnasse	

15^e arrondissement

ARITO MONTPARNASSE	01 42 22 01 00
20, rue de l'Armée	
BENKAY	01 40 58 21 28
61 quai de Grenelle	
CULTURE JAPON (BOUTIQUE)	01 45 79 02 00
101 bis quai Branly	
EURO-MART (ÉPICERIE)	01 45 77 42 77
17 avenue Emile Zola	
HI MART (ÉPICERIE)	01 45 75 37 44
71 bis rue Saint-Charles	
JAPAN SUSHI EXPRESS	01 45 67 00 01
145, rue de Vaugirard	
JUGOYA	01 45 79 03 80
85, rue des Entrepreneurs	
KAISEKI SUSHI	01 45 54 48 60
7 bis, rue André Lefebvre	
KANAE (supérette)	01 56 56 77 00
118 rue Lacourbe	
KITO KITO (NOUVEAU)	01 47 34 12 08
45 rue Mathurin Régnier	
K-MART (ÉPICERIE)	01 45 57 56 33
354 rue Lacourbe	
KOKUMI	01 47 83 21 87
121, rue de Vaugirard	
KOYUKI	01 45 32 67 58
20, rue Gramme	
KUNCHAPAI	01 40 60 78 31
168 rue Saint-Charles	
LÉGENDE DU JAPON	01 40 60 14 11
166 rue Saint-Charles	
MAISON DE LA CULTURE DU JAPON	01 44 37 85 00
101 bis quai Branly	
MATCHAN	01 45 77 03 50
55, rue du Théâtre	
NANA-YA (ÉPICERIE)	01 46 47 79 45
81 av. Mozart	
NIPPON SUSHI	01 48 28 35 38
50 rue Lavoisier	
NOMIYA	01 40 43 91 91
0 rue d'Alenby	
OKAYAMA	01 45 78 80 01
17, rue de Louvois	
OSAKA VOINILLE	01 45 31 35 28
88 rue de Valenciennes	
SANMARU SUSHI	01 45 75 20 00
26 rue Tiphaine	
TAGAWA	01 45 75 93 21
37 bis, rue Roussin	
TAKI	01 45 79 42 28
34, rue du Docteur Finlay	
TOKYO SUSHI	01 45 71 06 98
25, rue Lacordaire	
YAMATO	01 45 79 03 80
85 rue des Entrepreneurs	
YANASE	01 42 50 07 20
73, rue Vasco de Gama	
WASABI	01 45 30 38 14
89 rue de la croix nivart	

16^e arrondissement

AKASAKA	01 42 88 77 86
9, Rue Nicolo	
COMME DES POISSONS	01 45 20 70 37
24 rue de la Tour	
GO SUSHI	01 45 25 67 00
52 av. Mozart	
HISADA (FROMAGERIE)	01 42 88 34 30
17 rue Le Marois	
JUAN	01 47 27 43 51
144 rue de la Pompe	
KURA	01 45 20 18 32
56 rue de Doulsmeiliers	
MATSURI	01 42 24 96 83
2, rue de Passy	



MATSUBA

Restaurant Barbecue coréen japonais
37 avenue Corentin Carlier, 75019 Paris

01 40 34 42 92

Ouvert tous les jours

De 11h45 à 14h30 et 18h30 à 23h00

MATSURI	01 47 27 00 89
118-121 avenue Victor Hugo	
MIYAGAWA	01 49 37 01 83
11 bis av. de Versailles	
OKYOTO	01 48 51 20 84
10, rue Chancel	
OSAKA	01 48 25 80 28
1 rue Jouvenet	
OZU	01 40 99 23 80
2 av. des Nations Unies	
SUSHI GOURMET	01 48 27 08 02
1 rue de l'Assomption	
SUSHI WEST	01 45 05 50 00
12, rue de Longchamp	
TAMPOPO	01 47 27 74 82
66, rue Lauriston	
YUSHI 16	01 47 04 53 20
78 rue de Longchamp	

17^e arrondissement

AYAME	01 42 27 86 00
10, rue Mennequin	
CHEZ YI (SALON DE THÉ)	01 47 31 40 88
27 rue Bayen	
ISUMO	01 47 84 36 27
47/51, rue des Acacias	
KANNO	01 42 37 80 83
6, rue Saussure Leroy	
KIFUNE	01 48 72 11 18
44, rue Saint-Ferdinand	

さつき
Epicerie japonaise
en ligne

www.satsuki.fr

IRNODE	05 61 21 51 28
17, rue d'Austerlitz	
JAPAN	05 61 22 83 83
8 rue de l'Ecluse	
JAPDYAKI	05 61 13 83 89
11, rue d'Austerlitz	
SHUN	05 61 99 39 20
35, rue Bachelier	
SUSHI KAN	05 61 11 32 87
24 av. de l'URSS	
SUSHI OMISHI	05 61 23 00 28
19 Rue De L'Alsace Lorraine	
SUSHIYA	05 61 23 17 71
3 place du Peyrol	
SUSHI YAKI	05 61 12 00 80
9, rue Ste Ursule	

SOLLIES-VILLE	
BÔ SUSHI	05 20 14 02 82
RN 87	

OUEST

BIARRITZ	
LE SUSHI LAND	05 59 22 24 88
8 av. de la Reine Victoria	
BORDEAUX	
CAFE JAPONAIS	05 55 48 88 88
22, rue St Siméon	
LE KIMONO	05 56 79 23 30
22 rue Ferdinand Philippiat	
LE SHOGUN	05 56 39 83 12
158 bis cours du Médoc	
MOSHI MOSHI	05 56 79 23 91
5 place Ferdinand Laforgue	

BREST	
HNOKI	02 98 43 23 88
8 Rue des Onze Martyrs	

CAEN	
COSY SUSHI	02 31 75 11 08
3 rue du Vauban	
MIYAKO	02 31 34 77 83
13, rue St Michel	

CHALLANS	
OBJECTIF ZEN	02 51 93 28 76
11 place Aristide Briand	

CHARTRES	
SHOGUN	02 37 38 07 18
8, rue Dr Michel Gibart	

LA BAULE	
LE CAFE BOUILLU	02 40 23 14 14
22 pl. du Maréchal Leclerc	

LA ROCHELLE	
FUJIYAMA	05 46 41 21 28
23 quai Gabut	

NANTES	
NOW SUSHI	02 40 74 18 18
32 bis, rue Fouré	
TAI SHOGUN	02 40 48 66 07
8 bis quai François Mitterrand	
TOKYO	02 40 88 02 04
14 rue de la Juiverie	

QUIMPER	
ABALONE SUSHI	02 98 64 35 01
17 Halle St François	

RENNES	
FUJI	02 99 38 12 00
2, rue Derval	

MIZUNA	02 99 79 18 88
3 rue d'Argentré	
SAKURA	02 99 78 11 80
1 rue Saint Louis	
SIMPLY SUSHI	02 99 78 18 38
2 rue Jules Simon	

SAINT-BRIEUC	
NIGUN SUSHI	02 96 42 11 38
4 place du Quercen	

SAINT-MALO	
TAKICH	02 23 18 28 28
5 rue Alphonsine Thébaud	
TAMPOPO	02 96 40 87 33
5 place de la Poissonnerie	

SOTTEVILLE-LES-ROUEN	
WASABI	02 35 63 41 82
34 bis Place de l'Hôtel de Ville	

SOUSTONS	
SUSHI NORI	06 79 53 26 22
22 rue du 8 mai 1945	

EST

ANNECY	
O SUSHI	04 50 45 81 82
2 rue Louis Ravon	

CHAMBERY	
YAMAMO	04 78 80 07 37
57, rue Ste Rose	

DIJON	
SUSHI BAR	03 80 50 85 38
7 rue Michélet	



www.sushiboutique.fr

GRENOBLE	
HOKKAIDO	04 76 34 18 78
Rue Olympe Houdon	
KYOTO	04 76 34 08 91
1, place du Chameyran (La Tronche)	
OSAKA	04 76 43 26 49
1 rue Colbert	
SAPPORO	04 76 83 02 45
64, cours Jean Jaures	
LE SAKÉ	04 78 87 46 51
29 rue Condorcet	

LYON	
CHEZ FYFY	04 72 41 81 22
8 rue des Marionnettes	
GOMAN ETSU	04 78 39 31 91
11 rue Lantier	
MATSURI	04 78 27 83 06
7 rue de la Fromagerie (1 ^{er})	
MATSURI	04 37 24 74 88
108 cours Lafayette (6 th)	
MATSURI	04 72 65 00 30
60, rue de St Cyr	
NOBORU	04 78 42 35 79
28 rue Henri German	
SOLEIL LEVANT	04 78 95 04 37
384 rue Garibaldi	
SUSHIDO	04 76 52 70 35
189 rue Cuvier	

SUSHI KING	04 78 71 04 45
Centre commercial de Lyon Part-Dieu	
SUSHI & SUSHIS	06 11 07 24 24
48 Rue de Gontaut	
TEPPANYAKI	04 72 38 05 05
11 quai Fernand Rolland	
CHEZ TERRA	04 78 89 03 04
811 rue Des Carrières	

SAINT ETIENNE	
KYOTO	04 77 21 74 20
8, rue des Martyrs de Vigny	

METZ	
OSAKA METZ	03 87 38 88 90
32 bis rue Dupont des Loges	

MULHOUSE	
TOKYO MULHOUSE	03 88 54 11 18
102 rue de Bâle	

REIMS	
MATSURI SUSHI	03 28 80 10 10
9, rue de Châlons	
TOKYO SARL	03 28 85 93 40
61, place d'Erlon	

STRASBOURG	
FUJIYAMA	06 18 60 02 12
19 rue des Vieux	
MIKADO	03 88 21 07 20
11 quai Turckheim	
MOOZE	03 88 22 68 48
1 rue de la Demi Lune	

VITTEL	
LE COMPTOIR	03 28 08 00 83
284 rue de Verdun	

NORD

LILLE	
JOMON	03 28 36 84 48
4 rue de la Rapine	

OFFRE SPÉCIALE DÉCOUVERTE

■ Abonnement d'un an à Wasabi (4 numéros) + Itadakimasu, Le guide Itadakimasu des meilleurs restaurants japonais



+



=

30 €

CHÈQUES À L'ORDRE DE THEMA PRESS, 40 RUE DE MOUZAÏA 75019 PARIS OU SUR WWW.WASABI.FR

Nom :

Adresse :

☐ Je souhaite m'abonner à partir du n°23 dans le cadre de l'offre spéciale découverte Abonnement + Guide des restaurants japonais

EDOKKO

江戸っ子

NOS NOUVEAUX MENUS



Sushis à comptoir tournant

27, Boulevard des Italiens, 75002 Paris
Tél : 01 40 07 11 81
Ouvert de 12h00 à 00h00



Dégustez nos sushis, yakitori et nouilles japonaises jusqu'à minuit !



100% RIZ BIO

DANS LES RESTAURANTS MATSURI, LE RIZ EST
ISSU À 100% DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE,
PAR RESPECT DE LA TERRE ET DE VOTRE
SANTÉ | WWW.MATSURI.FR



matsuri